THÈSE

Présentée pour le Doctorat de l'Université de Paris

(Mention médecine)

Le mercredi 6 avril 1910, à 1 heure

226

par **J. LEMASSON-DELALANDE**

LE BOCAGE NORMAND

SA CULTURE

SON HYGIÈNE RURALE

Président : M. RECLUS professeur.

Juges { MM. POUCHET, professeur.
SEGOND, professeur.
RICHAUD, agrégé.

LIBRAIRIE DES FACULTÉS DE MÉDECINE

OLLIER-HENRY

8, rue Casimir-Delavigne, 8 — PARIS

(Près de la Faculté de Médecine et de l'Odéon)

1910

BIBLIOGRAPHIE

Hygiène de la Ferme. . . . . Regnard et Portier

Hygiène rurale . . . . . Imbeaux-Rolants

Hygiène . . . . . Langlois

A MES PARENTS

A MES AMIS

A MES MAITRES

A NOTRE MAÎTRE

Monsieur le Professeur RECLUS

Chirurgien des Hôpitaux

Professeur de Clinique chirurgicale à la Faculté de Médecine de Paris

Membre de l'Académie de Médecine

qui voudra bien recevoir, ici-même, l'expression émue de toute notre gratitude, en souvenir des inoubliables leçons et des sages conseils concernant l'art de la Chirurgie.

INTRODUCTION

Situé à l'ouest de la Normandie, le Bocage se différencie complètement des régions avoisinantes par son climat, la nature de son terrain et le genre de ses habitants. Au Nord, il touche au Bessin, au Cotentin et à la plaine de Caen; à l'Est, aux plaines de Falaise; la Mayenne et une grande partie des arrondissements d'Argentan et d'Alençon le limitent au Sud, cependant qu'à l'Ouest, debout sur son roc au milieu de la mer, le mont Saint-Michel semble défendre ce riant pays. De grands fleuves point, tout au plus quelques fortes rivières telles que l'Orne, la Vire, la Sée, la Sélune le traversent. Pays de granit ou de grès rouge, de schiste et d'argile, le terrain du Bocage est en contraste avec le calcaire des plaines monotones, ses voisines. De climat tempéré, cette région peut être considérée comme très humide, la hauteur moyenne des pluies étant de 750 à 1.000 (répartition annuelle évaluée en millimètres), plus abondante même en un point (1.000 à 1.500 mm.) correspondant à la partie la plus boisée des arrondissements de Vire (sud) et de

Domfront. Grâce au gulf-stream et à l'influence heureuse de la mer, le Bocage ne connaît pas les hivers rigoureux, triste apanage des climats continentaux; j'ai souvent constaté, pendant l'hiver, un sensible écart de température entre notre région et Paris ou ses environs, pourtant distants seulement de deux cents et quelques kilomètres. De même, il est bien rare que par les chaudes journées d'été, l'on ne sente pas le souffle bienfaisant de la brise, qui vient atténuer les effets d'une chaleur d'ailleurs très supportable. Les vents d'Ouest et de Sud-Ouest, chargés d'eau au cours de leur long trajet au-dessus des mers, sont un des agents principaux de l'humidité; le vent d'Est, froid, sec et piquant, et le vent du Nord sont, le plus souvent, les facteurs du beau temps.

Pays de fraîcheur et d'ombre, le Bocage connaît peu les soirées étouffantes qui, dans les autres régions, succèdent aux journées brûlantes; dès le soir la *fraîcheur tombe,* comme le disent nos paysans, cependant qu'une forte rosée recouvre la terre; peu à peu le brouillard se forme, d'abord nuée imprécise, de contours vagues, au-dessus du ruisseau babillard; bientôt la brume augmente, emplit la vallée, pour ne se dissiper que le matin. Précédant les chaudes journées de la fin de septembre et d'octobre, voici les gelées blanches, tristes précurseurs des frimas; les fleurs des jardins sont brûlées et la terre, peu à peu, s'apprête à revêtir sa parure d'automne. Tristes et dénudés, les arbres des autres pays ont déjà dépouillé leur riche ornement, que le Bocage entièrement vert, semble les

narguer de la vigueur de sa ramée— Cependant, l'époque de la chute des feuilles est proche; peu à peu, comme à regret, le vert diaphane des feuilles se fond en vives couleurs, depuis la pourpre jusqu'au jaune d'or, pour mourir enfin tristement en une lente envolée dans le ciel.

Accidenté et pittoresque, le Bocage semble, par endroits, prendre l'aspect si particulier à la montagne qui a valu, spécialement aux environs de Clécy, le nom de petite Suisse: rochers du Vey surplombant à pic la vallée de l'Orne, hauteurs de Bellevue d'où l'on embrasse tout le pays et tant d'autres points de vue merveilleux. Petites vallées ombreuses, futaies, bois touffus accrochés au versant des collines, haies vives ou talus couronnés d'arbres, plants de pommiers entourant les chaumières, tout contribue à donner à cette région boisée le nom si mérité de Bocage.

A la vue des terribles inondations qui ravagent actuellement le bassin de la Seine, on ne peut s'empêcher de songer combien est favorisé le Bocage Normand; pareille calamité a été maintes fois évitée par la rapidité du courant, résultant de la pente des petites et des grandes rivières et par l'éloignement habituel des habitations; je ne veux certes pas dire que ruisseaux et rivières ne débordent pas, puisque l'inondation des prairies est de règle pendant plusieurs semaines; mais le paysan plus sage, car plus averti, ne rapproche pas sa demeure de la rivière, si capricieuse l'hiver.

Très boisé, tapissé de prairies, parsemé de haies et

talus, notre pays oppose d'ailleurs une grande force d'inertie à l'inondation, si bien que l'eau de ruissellement n'arrive à la rivière qu'après avoir contourné mille obstacles qui brisent son élan. Malheureusement le riant Bocage se détruit peu à peu; si l'Orne résiste encore, le Calvados a cédé: tous les jours de nouveaux arbres tombent, abattus par la main impitoyable du courtier en bois; le propriétaire n'attend même pas que l'arbre soit *venu;* si seulement il replantait; nos arrière-neveux nous devraient cet ombrage— mais l'incurie, la paresse ou l'économie sont les seuls guides. Ne sait-on pas que le paysan est l'ennemi de l'arbre qui ombrage son champ; il coupe la tête des ormes pour avoir plus de bois, mais après peu d'années le *têtard* meurt et tombe, bois pourri. Quand donc le Bocain, pourtant intelligent, comprendra-t-il la portée du mal qu'il cause en déboisant; il ne sait pas que sans cette verdure, sans ces bois, ces haies, ces talus il serait obligé de dire adieu à l'élevage rémunérateur: sans les grands bois, pas de condensations bienfaisantes, pas de pluies régulières et, par suite, pas d'herbages; bientôt le pays sera pareil à ces départements, comme la Creuse, où les orages ont eu vite fait d'emporter le peu de terre végétale qui subsistait encore après ces déboisements.

CULTURE

On entend dire : le Bocain est routinier, il cultive comme il y a cent ans. Je reconnais qu'il faut compter avec la routine, faite de préjugés et aussi d'une certaine timidité à entrer dans la voie du progrès, trop souvent considéré comme l'inconnu. Qu'un industriel, qu'un commerçant risquent une certaine somme en vue d'améliorations nécessaires, indispensables, passe encore ; qu'un paysan le fasse, ah ! mais non ; il tient à son argent parce qu'il en a peu et bien du temps se passera avant que l'homme de la terre, bien renseigné, sorte de ornière du préjugé routinier.

Notre pays humide, terrain d'herbages par excellence, a vu naître depuis peu de nombreuses prairies artificielles, accessoires indispensables de l'élevage des bestiaux. Le paysan dirige ses efforts du côté où il trouve le bénéfice ; le bétail payant bien, le fermier a une tendance naturelle à l'élevage. Non content de récolter dans les prés naturels, qui tapissent nos vallées, le foin nécessaire l'hiver, le cultivateur avisé *a*

couché en herbe un grand nombre de champs jusqu'alors réservés au grain; sur les hauteurs plus arides, sur le versant des collines, le trèfle, le sainfoin et la luzerne ont remplacé le blé et l'avoine. Succédant à l'orge dans laquelle le plus souvent il a été semé, la *trémaine* (trèfle) donne l'année suivante une coupe superbe suivie, les années pluvieuses, d'une seconde coupe bien rémunératrice: dans un champ d'un hectare, n'ai-je pas vu une seconde coupe de trèfle, *gardé à graine*, rapporter huit cents francs par cette graine; le propriétaire eut encore un excellent *nourri de reste* pour ses bêtes — il faut en déduire les frais de main d'œuvre. Malheureusement, les années humides, le trèfle verse et le faucheur *y enrage sa vie;* un brin d'un côté, un brin de l'autre, tous les brins entremêlés les uns dans les autres, il n'en faut pas davantage pour faire *ahaner* l'ouvrier, fatigué par la faux qui *lui pèse aux bras;* la luzerne est moins employée que le trèfle, son amertume en notre région la fait souvent délaisser.

Le sainfoin est la plante fourragère, par excellence, du Bocage; cependant les régions granitiques lui déplaisent tout particulièrement. Enfonçant ses racines dans le sol, le sainfoin *se moque* pas mal des cailloux de la terre légère et s'accommode très bien de la terre forte; il peut durer de longues années (on voit des durées de dix ans) avant que l'herbe ne l'ait complètement envahi. Moins sujet *à la verse* que le trèfle, grâce à la rigidité de sa tige, le sainfoin vert ou sec est un véritable régal pour les animaux; sa tige est

sucrée et sa feuille très nourrissante. A ces divers fourrages secs et logés dans les *tasseries* j'ajouterai le trèfle incarnat, la vesce, le lhivernage et le maïs destinés à être mangés verts; toutes les bêtes de la ferme y trouvent leur profit: chevaux, dont le corps est *brûlé* par l'avoine, vaches, moutons, et même, sans les oublier, les lapins; les chevaux poussifs, principalement, trouvent dans le fourrage vert, qui les purge, un renouveau de bonne santé; cette nourriture est meilleure pour eux que le foin poussiéreux, ennemi de leurs poumons.

Le blé tient encore une place importante, la vente du grain est toujours rémunératrice et la paille fournit le *glui* nécessaire pour la couverture. L'avoine, d'une vente facile, constitue une partie de l'alimentation des chevaux et fournit un *gleu* de seconde qualité. Le seigle et l'orge sont très utilisés pour les bêtes *en graisse*, destinées à la vente; la paille du premier, assez rigide, est destinée à faire des *liens* pour *lier* les autres récoltes; pour cela, on fauche le seigle lorsque la paille, encore verte, n'a pas perdu par dessication la ténacité voulue; elle ne doit donc pas être *brésillée sec*. La paille d'orge n'est guère bonne qu'à faire les litières. Le sarrazin est la base de la nourriture des volailles, le surplus est vendu un bon prix; la farine de sarrazin sert à confectionner la galette et la bouillie. La pomme de terre est d'un *bon rendement;* de même que la betterave, excellent *nourri* pour les vaches à lait.

Somme toute, nous sommes loin de cette culture ar-

riérée qui fut la caractéristique du paysan d'autrefois: maigres champs, maigres prés, maigres profits. La terre mal engraissée, mal cultivée, accusée de stérilité; le travailleur peinant du matin au soir pour produire quelques mauvaises récoltes de seigle, d'orge ou de sarrazin. Les nouveaux procédés de culture ont eu raison des dernières hésitations; les champs, abondamment fumés, se couvrent de superbes moissons et le cultivateur escompte déjà le bénéfice qu'il tirera du *chimique;* la chaux, mélangée de terre, est mise à mûrir *en tombe,* elle donne aux terrains argileux le calcaire qui leur manque; les nitrates et phosphates ajoutent leur action excitante à celle du fumier, dont ils décuplent les effets.

La charrue d'autrefois est toujours en honneur, elle est d'un maniement plus commode dans nos petits champs si morcelés. De la petite et de la grande herse ou *câble* rien de spécial à dire. La charrue à *buter les truches* ramène la terre au pied des pommes de terre; cet instrument ne diffère des autres que par la présence d'un soc supplémentaire situé sur la droite et faisant corps avec l'autre; c'est merveille de voir avec quelle rapidité la charrue passe entre deux rangs des précieux tubercules, creusant un sillon bien régulier et rejetant la terre également de chaque côté. Il faut un cheval bien habitué à aller dans la raie et un bon laboureur *aux bras.*

Depuis quelques années, le nombre des machines agricoles a progressé d'une façon considérable; d'abord timides, les premiers essais firent bientôt apprécier ces

mécaniques que l'on regardait avec défiance — ne disait-on pas qu'elles produiraient la désertion des campagnes, semant la ruine parmi les ouvriers de culture! comme corollaire, plusieurs faucheuses se trouvèrent brisées, comme par enchantement. A l'heure actuelle, les craintes sont passées et les machines peuvent être laissées loin des habitations. S'imposant par sa simplicité, la rapidité de son travail, la modicité relative de son prix, la faucheuse, généralement de fabrication américaine, est une aide efficace pour le cultivateur; herbes des prés, sainfoin, trèfle, luzerne, tout y passe, coupé sans peine et rapidement. Assis comme un *fainiant* sur le siège, le fils du fermier active les chevaux vite *brillés* à ce genre de travail; peu de faneuses mécaniques, ce travail étant exécuté par la fermière et ses servantes; beaucoup de rateaux qui mettent rapidement le foin en *rôdes*. Peu pratique pour les petites terres, la moissonneuse a acquis droit de cité dans les grandes exploitations; les fermiers peu fortunés adaptent un dispositif spécial à leurs faucheuses et coupent parfaitement en *andains* leur récolte à grains. Il existe des manèges à un ou plusieurs chevaux qui permettent, avec la machine à battre, de séparer la paille du grain; le même manège actionne quelquefois un concasseur qui broie avantageusement l'avoine des chevaux et même *la mcute* des bêtes *à l'engrais*. Je parlerai plus loin des accessoires de laiterie ou de grange, cette étude touchant de très près à l'Hygiène. J'ai vu employer avec succès les déchaumeuses et les scarificateurs qui prépa-

rent si bien la terre aux premiers labours d'hiver. Le rouleau ne présente rien de particulier.

Et l'élevage me direz-vous, parlons un peu de vos vaches étiques, de vos bœufs efflanqués et de vos lourds chevaux — les foires du Bocage sont là pour prouver la valeur de son élevage. De partout les acheteurs affluent à la Saint-Gilles de Condé et de Flers, aux foires de Domfront et de l'Avranchin. Tous les acheteurs veulent *du gros* cheval, bête massive aux jarrets puissants, gros de membre mais bien délié, une bonne épaule, le devant large et l'encolure puissante. Pour satisfaire les éleveurs, le cultivateur va jusque dans le Perche chercher un bon poulain mâle qu'il paie fort cher; mais quel beau dédommagement pour lui de faire débourser de vingt à quarante francs la saillie, pendant le temps que le poulain met à se développer; les Allemands et les Américains enlèvent pour un bon prix l'étalon adulte. Le poulain mis en foire, est souvent né de la poulinière qui est en même temps la *limonière;* très tôt, les poulains sont dressés au travail, d'abord à la herse et à la charrue, puis au gros trait et à *la carriole.*

L'élevage du cheval de sang a perdu du terrain, la traction automobile a sapé par la base ce commerce jadis si florissant; la 40 HP a détroné le fougueux gris pommelé; le tonneau et son attelage ont été remisés; le cocher s'est mis au volant de la 16/20 avec laquelle Monsieur fait ses visites. Au premier abord le coup a été rude mais on s'est vite ressaisi et le percheron remplace le léger coursier. Seule, ou pres-

que, la Remonte fait prospérer cet élevage, jadis si brillant, notamment aux environs de Vire. Nous voyons aussi la bête de pays, gros demi-sang ou percheron léger, bien doublée, bouletée de court, le jarret sec; menant bon train la carriole bien chargée; elle est vraiment appréciée de tous ceux qui s'y connaissent et veulent un bon service.

Bien connus dans le monde entier, nos taureaux font prime partout; de leur croisement avec les vaches du Nivernais sont nées ces belles bêtes qui obtiennent les premiers prix dans les concours. Bas sur pattes, le corps long, le dos droit, la croupe large, l'épaule impeccable, le taureau Normand donne d'excellents produits. La vache du Bocage a le grand défaut d'être insatiable, les herbages, en peu de temps sont *ratés* jusqu'à la terre. Le Bocage se prête moins bien à la *mise en graisse* du bétail; l'herbe n'est pas assez nourrissante pour pousser l'animal « *à fin* » et l'on se voit obligé de recourir au pays *d'amont*, de Lisieux et de Pont l'Evêque, le frère en verdure du Bocage. La mise en graisse avec la farine d'orge ou de seigle est trop dispendieuse.

HYGIÈNE

Humide, mais non marécageux, le Bocage est un pays sain; il doit sa salubrité à la pente qui empêche l'eau de croupir; si, par places, nous trouvons quelques mares envasées, leur superficie est toujours très restreinte; la fièvre paludéenne est presque inconnue chez nous.

La maison d'habitation

L'habitation rurale, en notre région, n'est pas en conformité absolue avec les règles de l'Hygiène, mais, comparée aux taudis de bien d'autres contrées, c'est une demeure confortable; nous sommes loin de ce trou puant que beaucoup de Savoyards désignent du nom de maison, de ce rez-de-chaussée bas, sans lumière ou encore de ces caves, véritables étables envahies l'hiver par leurs habitants à deux et à quatre pattes, désireux de se soustraire au froid; allez à Lanslebourg ou à Thermignon (Savoie) vous constaterez *de visu.*

Dans la Somme, dans la Bretagne le torchis domine et laisse bien à désirer auprès des bons murs maçonnés du Bocage.

Le choix de l'emplacement et de l'orientation de la maison est à peu près uniquement basé sur la commodité : proximité de la route ou du chemin, facilité d'accès ou de sortie. La question d'évacuation des eaux pluviales n'a pas toujours été présente à l'esprit du constructeur et je connais plus d'une maison qui se trouve inondée à chaque orage ; d'ailleurs, le plus souvent, jusqu'à maintenant, le paysan, désireux de faire construire, s'adressait au maçon et aux charpentiers de son village ou à ceux du hameau voisin ; c'est à ces braves gens, bons ouvriers, certes, mais architectes inexpérimentés, que nous devons ces maisons basses et humides, mal orientées, ces réduits obscurs et malsains, ces étables où croupit le purin. A l'heure actuelle le petit maçon des campagnons n'est, pour ainsi dire, plus qu'un souvenir ; le charpentier vivote encore, trouvant du travail par ci par là. Les architectes des villes, les entrepreneurs des petites bourgades groupent autour d'eux les meilleurs ouvriers qu'ils ont pu trouver ; les conceptions de ces hommes de métier, sans être ultra-élégantes ni supra-hygiéniques, ne sont pas sans laisser loin derrière elles les idées de leurs devanciers ; par malheur, l'entrepreneur est bien obligé d'exécuter le travail tel qu'il a été commandé ; peu lui importe que le propriétaire ne se laisse pas guider par sa plus grande expérience.

Nous n'avons pas, dans le Bocage, ces grandes cazernes des cités populeuses, réceptacles à locataires

et... à microbes; au prix actuel du mètre, il est inutile de s'occuper si la maison couvre quelques toises de plus ou de moins. Le besoin d'économie a le tort d'empêcher de donner jour aux plus belles idées hygiéniques: le manque de hauteur du mur entraîne l'abaissement du plafond et la diminution du cube d'air; l'impôt imbécile des portes et fenêtres fait le reste, comme si vraiment, c'était du luxe d'avoir un peu plus d'air et de lumière! Presque toujours orientée au levant ou au midi, l'habitation reçoit par sa porte grand ouverte l'air vivifiant, cependant que par la fenêtre le soleil pénètre jusqu'au fond de la demeure.

D'une façon générale, le schiste compact, non le schiste ordoisier, constitue l'élément essentiel de toute construction rurale du Bocage; le granit, d'une extraction coûteuse, d'une taille difficile n'est guère employé, à cause de son prix, que par les riches, tout au plus sert-il de voûte de soutènement pour les fenêtres ou de marches pour les escaliers extérieurs; le schiste, bien au contraire, vient de la plus proche carrière; il est taillé par le premier venu. La chaux et le sable remplacent avantageusement l'argile, autrefois si employée. La brique est également d'un usage courant, cependant son emploi est limité à des parties assez restreintes, notamment à l'encadrement des portes et fenêtres. Abattu sur le talus voisin, qu'il abritait de sa ramure vigoureuse, le chêne équarri fera le *sommier,* la grosse poutre qui supportera le plancher de l'étage ou du grenier; de moins bonne

qualité, le sommier de châtaignier est rapidement envahi par les vers. Un bon crépissage à la chaux constitue le meilleur enduit hygiénique des murs, il est aussi le plus clair; pourquoi à la maison rurale faire l'injure d'un revêtement de papier; la campagne n'est-elle pas un décor suffisant et le soleil entrant à flots par la fenêtre, ne vaut-il pas les plus belles moulures.

Malheureusement pour l'Hygiène, l'argile battue constitue la variété de revêtement du sol la plus utilisée; tassée rapidement avec un battoir plat, la terre est ensuite fortement comprimée avec une *batte* à manche oblique, qu'un ouvrier brandit au-dessus de sa tête et laisse retomber avec force. Bon pour la grange, ce revêtement est anti-hygiénique au suprême degré pour l'habitation: la terre n'est-elle pas l'élément même de la poussière, de ce véhicule si favorable aux germes nocifs, petits êtres qu'un coup de balai fait voler dans les airs; il me faut avouer, cependant, que le tassement produit par le battage empêche beaucoup l'argile de se désagréger et que la poussière est moindre qu'on ne pourrait le croire. Faisons un autre reproche: si bien battue que puisse être l'argile, elle ne laisse pas que d'être perméable à la longue aux liquides divers qui se disputent la jouissance du sol: cidre, eau de vaisselle, soupe jetée par les enfants, sans oublier les crachats des ouvriers et les excréta liquides des chiens de la ferme et de leurs collègues ronronnants; de là proviennent ces odeurs douteuses et cette humidité spéciale des logis mal tenus, cette catégorie étant heureusement la plus rare. Souvent aussi, le sol

est revêtu de ces grandes pierres plates, plus ou moins inégales, que l'on obtient si facilement dans les carrières de schiste; là aussi, l'ennemi veille: l'interstice de séparation des pierres laisse passer les liquides et constitue parfois une cavité anfractueuse, véritable cloaque où séjournent les débris de la table, la terre des chaussures, les poussières, le cidre, etc. qui voisinent et fermentent... en toute fraternité.

Mais soyons justes, ne cherchons pas le mal au détriment du bien... de bons revêtements, j'en ai vu beaucoup, depuis le ciment, absolument idéal, jusqu'au béton et au carrelage, ce dernier étant moins utilisé et, à mon avis, trop peu résistant pour les gros sabots et les souliers ferrés. J'ai vu quelques bons sols en béton, sur scories de charbon. La lutte contre l'humidité oblige parfois le paysan à drainer le sous-sol de sa demeure pour le plus grand bien de sa santé — les plus pauvres drainent avec de la *vidange*, menue pierre étalée, perméable à l'air et à l'humidité qu'elle enlève par capillarité. Tout autour de sa maison, le paysan intelligent ménage une rigole dont la pente emmène l'eau de ruissellement du toit dépourvu de gouttières. — Nous avons vu le rez-de-chaussée, montons donc à l'étage supérieur, que remplace souvent un grenier. Largement éclairé, il ne présente rien de particulier; les murs sont blanchis à la chaux, le plancher est de sapin ou d'argile non battue et mélangée de foin — le moindre coup de balai soulève des nuages de poussière qui retombe sur le lit et pénètre dans l'armoire et les placards. Le grenier sert

parfois à loger les récoltes, le grain et le foin; le fermier y met aussi les légumes destinés à la consommation journalière, pommes de terre et oignons principalement. L'hiver, ce sera un séchoir excellent pour la lessive.

Fraîche l'été, chaude l'hiver, la toiture en paille est certainement un idéal, par suite des propriétés isolantes de la paille; allez, pendant les fortes chaleurs du mois d'août, sous un toit d'ardoises puis sous un toit de chaume, vous verrez la différence. Récoltée sur la terre, la paille de blé, ou glui, est fortement serrée sur les lattes du toit avec de bons liens en paille; une javelle recouvre l'autre et le couvreur avec ses *forces*, cisailles coupantes, égalise la paille; placées sur le faîte, les *blaites* de gazon pelé maintiennent le tout. Une bonne couverture en paille défie le vent et la pluie, elle dure de six à huit ans; il lui faut cependant se défendre des rats, souris et autres petits rongeurs toujours disposés à creuser des trous dans le glui. Le feu y trouve aussi un trop facile aliment: on a trop souvent l'occasion de voir, pendant la nuit, la flambée géante d'un toit de paille, transformant rapidement toute la maison en un ardent brasier.

L'aération se fait par la fenêtre, cela va de soi, mais encore et *surtout* par la porte. Je ne pense pas avoir vu ailleurs beaucoup de portes de ce genre. En réalité, la porte s'arrête à la hauteur d'un mètre au-dessus du sol; à la partie supérieure se trouve un battant plein ou, si l'on veut, la seconde moitié de la porte, munie de charnières indépendantes et d'une ferme-

ture spéciale; c'est ce battant mobile qui contribue le plus à l'aération. Sur le côté se trouve la cheminée immense, que l'on ne saurait comparer mieux qu'à ces colossales cheminées d'autrefois, ornement des châteaux, dans lesquelles on pouvait rôtir un mouton entier. L'aération et l'hygiène y trouvent leur profit, mais, mon dieu, qu'il y fait froid. Petits appartements calfeutrés des villes, bourrelets hermétiques, grilles, poëles mobiles où êtes-vous! L'homme de la campagne est dur à la souffrance, il est plus résistant encore au froid et laisse à l'efféminé, au dégénéré des villes les modes de chauffage aussi malsains que perfectionnés; le paysan quitte les *billots* et chauffe ses pieds meurtris au feu de brindilles qui cuit sa provende journalière... Vous voulez de l'air, disait quelqu'un... On en a mis partout... et, de fait, l'air circule, de la porte à la cheminée, de la fenêtre au foyer, véritable petite trombe, tempête en miniature dont les rafales glacent jusqu'aux os l'étranger inhabitué. — Je crois que les lois de l'Hygiène se trouvent tout de même un peu dépassées et que, si l'air est une bonne chose, on en a tout de même un peu trop à *l'auberge des courants d'air*. Dois-je ajouter que le cube d'air est toujours suffisant dans cette grande pièce commune du rez-de-chaussée.

Peu sensible au froid, de par le fait même de ses occupations qui le tiennent dehors sous la pluie et sous le vent glacés, le Bocain ne se préoccupe guère du chauffage; le même feu, qui cuit le lard et fait bouillir le café, réchauffera ses membres gelés. Un

pommier mort, ou *jeté bas* par le vent, une souche éclatée à la hache il n'en faut pas plus pour faire long feu avec la menue brindille des fagots; un fagot, une fortune pour la ville où le bois est cher; d'un coup de pied le *hart* est cassé, le bois éparpillé; une main prompte dispose les brins sous la marmite: une grande clarté et la soupe de bouillir à gros bouillons, au milieu des joyeux crépitements de la flamme. Le fagot provient des émondes du talus de *coudre*, des ormes, des frênes ou des peupliers des prés... la fumée monte, décrivant en l'air de sinueuses arabesques; *il lui arrive bien* parfois de revenir à la figure du *monde*, par suite d'un tourbillon, mais bah! *on est dur*. Les experts évaluent habituellement à 10 pour cent d'utilisation la chaleur récupérée par une cheminée; j'ai une tendance assez ironique à croire que pour nos grandes cheminées campagnardes c'est encore exagéré: l'air s'engouffre dans la hotte immense, entraînant avec lui une grande partie de la chaleur disponible, si parcimonieusement distribuée. Mais aussi, qui dira la gaieté d'une belle flambée, la rutilance des flammes, l'éclat des flammèches où semble revivre la lueur du soleil d'été, grand dispensateur d'énergie, de ce carbone végétal qui nous chauffe et nous égaie. La vue de la flamme a aussi quelque chose de triste, de mélancolique quand elle rappelle la chute de quelque grand arbre, mort centenaire, dont les rameaux et la souche alimentent le foyer.

D'une façon générale, on ne saurait faire aux fenêtres le reproche d'être trop petites, elles sont plutôt en nombre insuffisant. Placée près de la fenêtre, la table

commune reçoit assez de lumière; il n'en est malheureusement pas toujours de même du lit, placé dans le fond, près du mur : alors, vivent les microbes! vive la poussière dans les petits coins et sous le lit; l'œil vigilant de la ménagère ne saurait y découvrir la poudre végétale et les débris organiques que le jeune chat, dans ses jeux, fait voler par toute la pièce, au détriment de l'hygiène.

De plus en plus, l'éclairage au pétrole ou à l'essence a remplacé les quinquets fumeux, les torches de résine qui crépitaient gaiement et la chandelle de suif encore souvent utilisée. La lumière de la petite lampe à essence, si connue de tous, vacille faiblement au gré des courants d'air; point n'est besoin d'y voir tant, le paysan lit peu : « *Une fouée rintré, j' minge ma soupe et jem couche, bonsouër la compagnie.* » Les plus riches ont une petite suspension et une lampe à pétrole; d'autres encore, s'éclairent avec la lanterne de l'écurie ou de l'étable; quelques bonnes lanternes à pétrole, type lanterne marine, se trouvent ainsi employées depuis quelques années. L'éclairage électrique, répandu dans les chaumières pourtant si arriérées des Alpes, n'est point utilisé dans le Bocage rural; le ruisselet babillard alimente la roue du moulin; il laisse au moteur à explosions et à sa dynamo, ou à l'usine à gaz, le soin d'éclairer les bourgades peuplées. L'acétylène n'est guère employé que dans les rares châteaux ou les ateliers de menuiserie assez *conséquents*.

Le cultivateur, quelle que soit l'importance de son exploitation, vit toujours *avec son monde* et c'est peut-

être pour cette raison qu'il souffre moins de la crise de main d'œuvre des temps actuels. Dans la grande salle commune du rez-de-chaussée se passe la vie d'intérieur du campagnard. Une table longue, en orme ou en chêne, deux bancs sans dossier, quelques chaises, le lit, un dressoir, la huche ou la planche à pain, une armoire plus ou moins sculptée tel est l'ameublement du plus riche comme du plus pauvre. Mobilier des grands parents et des ancêtres, chacun de ces meubles a son histoire; dans leur simplicité, ils ont l'air si humbles, si modestes... et pourtant que de souvenirs ne rappellent-ils pas; que de générations sont passées dans la grande salle, sur ces bancs, sur ces chaises, au milieu de ce décor d'intérieur champêtre; malgré moi, je ne puis m'empêcher d'y songer quand j'entre chez ces amis de la campagne: cela nous reporte loin, très loin, au temps où le paysan ne quittait pas sa terre, laissant à la jeunesse de maintenant le soin de déserter le foyer qui l'a vu naître. — La salle commune sert à la fois de cuisine et de salle à manger, de salle de couture et de chambre à coucher; perpétuellement aérée, elle ne connaît guère les horribles relents de cuisson, dont vous gratifient si volontiers vos voisins dans les villes, je le sais par expérience; la hotte de la cheminée a tôt fait d'enlever en un rapide tourbillon, les relents volatils du beurre fondu et les autres odeurs du même genre.

Le lit du fond avec ses oreillers bien blancs, ses couvertures aux teintes gaies et ses draps bien nets est réservé aux maîtres du logis; l'on peut regretter

que la bienséance campagnarde empêche la maîtresse de maison, en l'absence du personnel, d'aérer suffisamment la couche. L'hygiène s'accommode mal des lits *collés* au mur, dont ils absorbent l'humidité, des baldaquins à franges, plus rares maintenant, nids à poussières et à bacilles! Dois-je dire du mal de la paillasse, que n'ont pu détrôner complètement les sommiers élastiques? — Oh! que non pas! — Prise à même le tas de paille, brûlée et presque stérilisée par le soleil de la moisson, le contenu de la paillasse constitue une couche hygiénique, d'un renouvellement facile et peu coûteux; on peut tout au plus lui faire le reproche de dégager un peu de poussière quand on la remue; d'autre part le risque de contamination par la paille n'est pas négligeable, lors d'une épidémie; le rôle du médecin est clair dans ce cas: c'est lui qui doit conseiller fortement au fermier de brûler la paillasse, au lieu de la jeter sur le fumier. Un matelas de bonne laine, bien battue sur des claies avec des baguettes de coudre par le spécialiste batteur, complète, avec les draps et les couvertures, cette couchette la plus agréable de toutes, sinon la plus confortable; l'hiver, matelas et paillasse défient, au point de vue de la chaleur, les sommiers les plus réputés des fermes riches.

Une pièce est généralement attenante à la salle commune, le plus souvent inhabitée elle contient une petite table, des chaises, une armoire à linge; en cas de maladie contagieuse, elle constituerait une chambre parfaitement isolée; un peu d'énergie, déployée par le médecin traitant, suffirait pour cela. Sur le

marbre de la cheminée, semblable à celles de la ville, nous voyons des chandeliers en cuivre et parfois les doux souvenirs de mariage des époux : une parure de mariée, sur coussinet de velours recouvert d'un globe de verre, précieuse attestation des jours les meilleurs; ils sont quelquefois rares! Aux murs, quelques dessins ou chromos sans valeur; parfois des tableaux sans prétention aucune.

Moins bien partagée que son maître la servante occupe le petit cabinet noir, trop souvent sans fenêtres, contigu à la pièce commune; n'est-il pas curieux et pénible de constater combien, à la campagne, on semble désireux de perdre, par les à-côtés, les profits tirés de la vie au grand air. Quelqu'un dresse une oreille attentive : la voilà bien l'exploitation! — Mais non, ne voyez-vous pas, qu'en l'absence de servante, la fille aînée occupe le réduit.

Le plus mal partagé n'est pas, ainsi que vous pourriez le croire, le garçon d'écurie; demandez lui son avis : « Je suis très bien dans l'écurie; l'hiver, j'ai chaud », c'est un honneur disputé que celui de coucher dans l'écurie : ce droit appartient au conducteur des chevaux, parfois au fils aîné, et puis, « cela permet de surveiller les chevaux : tenez, là-bas, le petit *alezan* qui *tape* et la grosse *grise,* une percheronne sujette aux tranchées. » Il n'y a pas à dire le contraire, l'ouvrier porte intérêt à ses chevaux : le jour, ils partagent ses peines, ses fatigues; la nuit, ils sont sa société; le laboureur dort heureux, bercé par le rythme lent du bruit des maxillaires puissants sur le foin...

je me plais à constater cette mentalité spéciale. Croisez-vous donc les bras et demandez moi maintenant: que devient donc l'hygiène au milieu des odeurs du fumier et des relents d'animal? Pour un citadin, la situation est moins agréable qu'à la ville; qu'importe un sommier, s'il fourmille de punaises — laissons-les à l'ouvrier des villes et rendons sa paillasse au laboureur. Je reprocherai à ce dernier de n'avoir pas de draps, mais presque toujours c'est lui qui les refuse: « Je préfère coucher tout habillé ». — J'aimerais pourtant bien, ami laboureur, voir, tandis que tu dors, tes vêtements du jour sécher et s'aérer sur le pied de ton lit; imprégnée de sueur, ta chemise sèche sur toi, — mauvais, — mais, hélas, les chemises de nuit sont un luxe; enveloppé dans tes couvertures, tu dors plus heureux que bien des riches.

L'atmosphère de l'écurie est-elle malsaine? Le tant pour cent de gaz carbonique est assez élevé dans un local où vivent et respirent un certain nombre d'êtres animés; mais combien d'appartements des villes dans lesquels nous pourrions trouver plus de gaz carbonique et même d'oxyde de carbone — cherchez poëles mobiles. Dans l'écurie, pas de feu; les animaux entretiennent une douce chaleur dont profite leur compagnon... « quant aux odeurs... bouchez-vous le nez, dit l'ouvrier, il n'y paraîtra pas; moi, je ne suis nullement incommodé! » le laboureur n'est pas délicat et rit de vous. Il vaudrait mieux, c'est certain, une atmosphère pure, beaucoup d'oxygène, mais soyez bien sûr que l'air entre, comme chez lui, sous la porte;

Un peu de paille bouche les plus grands trous; il n'y a pas de bourrelets ici! A part le gaz carbonique, pas de danger immédiat; je parlerai plus loin des inconvénients médiats.

Certains valets *perchent* dans un lit suspendu entre ciel et terre; l'hygiéniste aurait mauvaise grâce de s'en plaindre puisque le gaz carbonique s'accumule en bas et que, de la sorte, l'homme s'en éloigne. Il me faut signaler un inconvénient, sinon un véritable danger, pour les habitants de l'écurie — Entrez dans une écurie à la campagne, vous verrez et parfois sentirez de la poussière; c'est la poudre du foin, pollen des graminées, terre etc... ces poussières sont-elles nocives: le coryza des foins n'atteint guère les campagnards, ils sont immunisés; on pourrait, cependant, accuser les poussières de la paille de provoquer l'actinomycose; mais au Bocage, rarement les chevaux mangent de la paille. La *poudre* ne dépasse guère le ratelier et n'arrive que bien difficilement jusqu'au lit éloigné. D'autres fois, le grand valet couche dans un petit cabinet noir attenant à l'écurie et souvent dépourvu de fenêtres; j'aime mieux voir le laboureur directement *logé* dans l'écurie, plutôt que de le savoir dans un local sans air et sans lumière, véritable taudis malsain.

L'écurie

Il est curieux de constater combien le paysan, si peu difficile pour lui, cherche à mettre ses animaux dans

les conditions les meilleures de confort; cependant il reste beaucoup à faire. Je remarque avec le plus grand plaisir la tendance actuelle du cultivateur à donner de grandes proportions à son écurie neuve, une bonne hauteur de plafond, l'inclinaison suffisante et une rigole spacieuse pour emmener les purins; je regrette la présence trop fréquente, du fumier au pied même de l'écurie, d'où l'humidité pour l'écurie et dégradation pour les fondations. L'hygiéniste demande une canalisation pour évacuer les souillures liquides; le paysan hausse les épaules: le conduit sera toujours bouché: le fait est que, bien des fois, j'en ai eu la preuve. Mettez alors une fosse à purin: frais assez grands pour un budget assez faible et puis trouvez donc le moyen d'avoir une fosse imperméable; la pierre et le mortier, il n'y faut pas songer: le purin a du mordant et a tôt fait, ma foi, de déliter chaux et sable; reste le ciment, et encore finit-il par se laisser attaquer, il se fend aussi à la gelée; que la fosse à purin se trouve pleine pendant la moisson, vous verrez si on la videra; tant pis si le liquide déborde et reflue vers l'écurie. N'en demandons pas tant, contentons nous d'une canalisation peu coûteuse, brique et ciment, qu'elle soit large pour ne pas s'engorger; mettons un grillage fin au départ de l'écurie, laissons à ciel ouvert ou disposons une couverture de pierre ou de bois; donnons de la pente, beaucoup de pente et l'Hygiène sera satisfaite.

Dans la plupart des écuries du Bocage le sol est constitué d'une façon déplorable par des pierres mi-

ses de champ et accolées sur une aire d'argile ou de chaux et sable; comme vous pouvez bien le penser, les joints ne sont pas hermétiques et constituent autant de portes d'entrée pour les crottins, les liquides et autres débris; le trou est bouché, c'est vrai, mais tous ces excreta, avides de liquide, absorbent les purins; cette immense éponge sature l'atmosphère d'une humidité malsaine et des fermentations malodorantes sont ainsi engendrées. J'ai eu le regret de constater, qu'après la miction des chevaux, bien peu du liquide arrivait jusqu'au dallot libérateur: arrêtée de pierre en pierre, décrivant des méandres dans sa course, sautant de ci de là, l'urine se trouve presque toute absorbée en chemin. Notez, en passant, quelques rares écuries pourvues d'un sol de terre battue ou de planches, qui ne valent pas mieux, car elles pourrissent et s'imbibent d'humidité. Quelques hygiénistes ont cru devoir proposer pour les écuries un sol de ciment uni, — pauvres rêveurs qui ne se doutent pas du nombre de glissades et de fractures que leur devraient les chevaux; s'imaginent-ils aussi, par hasard, que le ciment peut résister aux lourdes *ferrures*.

Une simple cloison de torchis sépare souvent l'écurie de la grange, les autres côtés sont occupés par des murs de soixante centimètres d'épaisseur. Une porte à battant mobile contribue puissamment à la ventilation; nous voyons aussi une lucarne, quelquefois bouchée avec de la paille ou une fenêtre dont les carreaux cassés ont été immanquablement remplacés par des planchettes de bois... provisoirement... tout le mon-

de sait que le provisoire peut durer longtemps; les chantiers provisoires de la grande Cité n'en sont-ils pas un exemple.

Le ratelier n'est pas luxueux: une sorte d'échelle placée en long et commune à tous les chevaux; des planches inclinées forment, avec le mur, le fond du ratelier... fréquemment le bois est troué par les rats ou par la vétusté; des cavités se forment, nids à poussières, que le cheval, en s'ébrouant, fait voler autour de lui. La mangeoire, formée de trois planches ajustées, ne reçoit pas de liquides; on y verse l'avoine et le seigle bouilli. Les écuries les plus modernes ont des auges en ciment armé, en granit ou en pierre de Caen (pierre de taille calcaire). Des toiles d'airaignée poussiéreuses constituent l'ornement obligé des écuries mal tenues. Dans un coin, le coffre à avoine ou la barrique défoncée, qui en tient lieu; des bois, piqués horizontalement *à même le mur*, servent à suspendre les harnais *du gros équipage*. Des bat flancs ou des séparations fixes isolent les chevaux.

Il est impossible de passer sous silence la question des litières. Les écuries sont généralement bien tenues. Levés de bonne heure, les grands valets, aidés du petit valet, procèdent à la toilette de l'écurie; la paille et les plus gros excreta sont enlevés à la fourche; ensuite, le balai visite avec soin les rainures et les trous comblés de déchets. Le soir, la litière est faite avant la soupe, au retour du travail, et la provende donnée aux bêtes. Le foin constitue la base même de la nourriture, foin de prés ou sainfoin; l'avoine en est le

dessert, nutritif et stimulant; peu de cultivateurs se préoccupent de donner de la mélasse aux chevaux. Le son n'est plus guère employé qu'en *barbotages* dans l'eau. Pendant le repas des chevaux, le matin, un coup d'étrille et de brosse les débarrasse des poussières et débris de toute sorte, poils tombés, boue, etc. et contribue à leur bonne santé.

L'étable

Trop souvent, l'étable est placée en dehors de toute règle d'hygiène, tant par le fait même de sa construction que par sa tenue défectueuse. Pour être saine, l'étable exige une pente suffisante, en vue de l'écoulement des liquides; que faut-il donc penser des étables situées en contre-bas du sol, comme c'est fréquemment le cas au Bocage. Pas de fenêtres, quelques lucarnes bouchées par un tampon de paille, il n'en faut pas plus pour rendre le local malsain; n'oubliez pas que la porte ne peut être laissée ouverte, quand les vaches sont à l'étable, à cause du grand appel d'air de la grange. Malgré tout, les murs sont suffisamment épais, la couverture de chaume est bonne. Le plafond, tapissé de toiles d'araignées, n'est souvent formé que de perches, sur lesquelles on a tassé du foin. La conformation du sol attirera nécessairement nos critiques; la menue pierre (*vidange*) ou l'argile à peine battue se disputent la jouissance du fond de l'étable. Le purin stagne, des trous se creusent par places, répondant au

maximum d'humidité et, bientôt, le sol le mieux nivelé se transforme en un marécage où croupissent les liquides; le dallot, quand il y en a un, toujours trop petit, est vite obstrué. Le curage des étables contribue, lui aussi, à déniveler le sol; au bout d'un certain temps, terre, fumier et cailloux ne font plus qu'un et sont enlevés à la fourche ou à la pelle en larges couches adhérentes; on peut alors dire adieu aux belles inclinaisons du début, si favorables à l'écoulement des purins.

Certains hygiénistes, et non des moindres, demandent, pour l'étable, de *petites* fenêtres; je me permets de ne pas être de leur avis: ayez, au contraire, de grandes fenêtres, que le soleil entre à flots en l'absence du bétail; laissez au moins à l'air et à la lumière les ouvertures nécessaires pour désinfecter le local malsain; une douce lumière, me dites-vous, favorise la lactation; d'autre part, les paisibles ruminants aiment la tranquillité, d'accord; mais qui vous empêche d'adapter un dispositif quelconque, quelque chose comme des volets ajourés, qui tamiseraient la lumière, par instants, sans l'empêcher d'entrer au moment opportun. Peu d'étables, au Bocage, sont ainsi comprises; par contre, la porte est toujours de grandes dimensions et permet d'aérer le local avec avantage. Une double porte *grillagée* est un bon point hygiénique: elle empêche les animaux étrangers à l'étable de causer les dégâts habituels: les poules ne peuvent salir les mangeoires de leurs excreta ni pondre dans la litière; la truie *portière* ne peut pas, à son aise, re-

tourner le monceau d'immondices ni transformer l'étable en une bauge innomable; la jument ne vient pas avec son poulain tasser la paille, ni augmenter les excreta.

La tenue des étables est déplorable; je connais plus d'un local que l'on ne vide même pas tous les mois! Un « gros propriétaire » ne se vantait-il pas, devant moi, d'une idée excellente (?) qu'il avait eue; il a cependant des prétentions à l'hygiène:

Toutes les étables regorgeaient de fumier bien conservé, tenu chaud, constamment humide et en bon état de décomposition; une équipe d'ouvriers allait bientôt vider les monceaux énormes d'immondices et mener dans les champs ces débris à demi *consommés.* — « Pensez donc, du si bon fumier, quelle bonne idée j'ai eue de le garder tout l'hiver de décembre à mars; le sarrazin sera superbe, n'est-ce pas, et puis quelle économie de main-d'œuvre! » Le malheur est que, par certains côtés, cet homme n'a pas absolument tort; oh! ne croyez cependant pas que je lui donne raison; je veux dire seulement que, par le temps qui court, la terrible crise de la main-d'œuvre sévit tout spécialement dans le Bocage; c'est elle qui force propriétaires et fermiers à travailler au plus simple et au plus vite; la servante qui trait les vaches, nourrit les porcs et les veaux ne peut ou ne veut pas vider l'étable tous les jours; d'un autre côté la culture absorbe les hommes, alors..... alors l'étable ne sera vidée que rarement. Au point de vue économique, nous avons là un milieu excellent de décomposition pour le magma

putride des pailles et des excreta. Une douce chaleur et une humidité suffisante sont des facteurs favorables pour toutes décompositions et fermentations; le fermier est certain d'avoir du profit dans sa culture... mais... il y a un Mais..... l'*Hygiène* n'est-elle donc qu'un mot. N'est-ce donc pour rien que l'humidité règne dans l'étable; n'y a-t-il aucun danger pour le lait; ne devons-nous pas craindre son infection quand il arrive au contact des trayons souillés. Regardez les membres postérieurs des vaches, les mamelles, les trayons et les taches humides qui les recouvrent; ne voyez-vous pas, adhérentes aux poils, ces squames noirâtres, cette sorte de boue que l'on désigne du nom pittoresque de *sonnettes:* ce sont des excreta desséchés, tristes témoignages de la saleté des étables. Le coli-bacille n'est pas loin, soyez-en sûrs; que d'entérites seraient évitées grâce à l'Hygiène. Je noterai en passant ce fait curieux, peu connu et bien typique, qui est comme le couronnement des idées antihygiéniques qui président aux destinées de l'étable, je veux parler de la coutume déplorable de *retourner les bousés* (expression classique), fait inouï que l'on voit encore au vingtième siècle: ainsi, ce n'est pas, comme vous pourriez le croire, pour porter les ordures au fumier, que la servante pénètre dans l'étable avant de faire les litières; c'est pour égaliser les excreta avec la paille du dessous; la couche sera bien uniforme et la vache ne touchera pas à ses *saletés!!*

La paille de sarrazin est considérée comme un fond d'étable parfait; grosse et ligneuse, elle ne pourrit pas vite; elle absorbe cependant l'humidité précieuse,

qu'elle rend peu à peu au fur et à mesure de la putréfaction.... allez donc me dire maintenant que vous n'êtes pas contents ! le fumier est bon ; la belle affaire que l'hygiène ! La voilà bien la réponse du cultivateur à l'hygiéniste. Il est quelquefois bien difficile de répondre : Je connais un fermier qui *cure* ses étables presque tous les jours pendant l'hiver ; l'été au contraire l'étable n'est vidée qu'après un ou deux mois, quand les chaleurs sont passées. — « Vider mes étables, mais Monsieur, vous n'y pensez pas ; le soleil tape dur, il dessècherait et perdrait complètement le fumier ; la fosse à purin est vide, les sources de la fontaine ne me donnent plus que le suffisant, la rivière est presque *sèche*, donc pas moyen d'arroser la *mâlière!* » Cet homme voit son intérêt avant tout, ne le méprisons pas cependant ; indiquons-lui plutôt un palliatif : qu'il mette le fumier à l'abri du gros noyer de la cour, que tous les jours une nouvelle couche de terre s'interpose entre chaque couche de fumier ; il aura là un excellent *terrier* (terreau) pour ses prés et le fumier *chauffera* moins.

Parlons maintenant de l'aménagement tout spécial des étables ; cette disposition excite tout particulièrement la curiosité des visiteurs étrangers ; de mangeoires, de rateliers, point, ou rarement. Suivez-moi dans la grange contiguë à l'étable ; dans la cloison de séparation sont ménagées de grandes ouvertures rondes que l'on peut *obturer* par une porte verticale à glissières. A chacune des vaches correspond une trappe : à l'heure des repas vous voyez passer, non sans

étonnement, la tête entière des doux ruminants qui vous regardent de leurs gros yeux. L'étable étant en contre-bas et la grange surélevée, il se trouve que la provende journalière est à hauteur de la bête. Solidement *aliénée* de son lien, passé autour des cornes puis attaché à la cloison, la vache prend lentement, sur le sol de la grange, le sainfoin ou les *bettes* mis à sa disposition. Point de batailles, le vol est impossible de l'une à l'autre et il est bien rare que la nourriture puisse être *gaspillée* ou foulée aux pieds. Somme toute, n'en demandons pas trop : l'hygiène est satisfaite, à ce point de vue.

N'allez pas croire que l'étable malsaine soit la règle au Bocage, j'ai seulement voulu dire, par ce qui précède, que les étables mal comprises sont encore trop nombreuses. Les cultivateurs riches suivent les bons conseils qui leur sont donnés et laissent de côté les anciens errements ; c'est ainsi que je connais plus d'une ferme où l'on étrille les vaches aussi bien que les chevaux, tous les matins ; inutile de dire que, dans ces exploitations, l'étable est expurgée tous les jours des litières de la veille. Les agriculteurs comprennent enfin les dangers réels que courent leurs troupeaux en restant en contact avec les substances putrides.

Je trouvais à la fois instructif et agréable de procéder à des essais de *Tuberculine* dans différentes fermes du Pays, de comparer le pourcentage d'animaux atteints dans telle ferme par rapport à telle autre. Je pensais à mettre en balance les chiffres de l'étable malsaine et de sa voisine, neuve et bien tenue ; il me

fallait aussi tenir compte de l'influence indéniable des ascendants, telle vache malsaine étant issue d'une mère maladive ou d'un taureau mal constitué; j'essayais déjà de déterminer ainsi la part de l'hérédité et celle qui revenait à l'étable ou à l'alimentation..... Je me suis vu forcé de reculer devant une expérience très intéressante, certes, mais grosse, très grosse en conséquences. Je me voyais immanquablement qualifié de *jéteux de sort* et rendu responsable de toutes les épizooties consécutives. L'esprit du campagnard n'est pas encore habitué à ces méthodes d'élimination, vraiment scientifiques; mais nous ne sommes peut-être pas loin du temps où le cultivateur, mieux renseigné, viendra, de lui-même, réclamer la lymphe de Koch indicatrice; ne lui permettra-t-elle pas d'éliminer tout animal défectueux.

Au Bocage, la stabulation fixe est une rareté, si même elle existe; l'étable n'est qu'un lieu de passage très provisoire. Par les froides nuits d'hiver, quand, dehors, il gèle à pierre fendre, ou que la pluie tombe sans relâche, les bêtes à corne trouvent dans l'étable une demeure chaude et bien abritée. L'été, quand *la mouche* est mauvaise, les vaches sont *logées*, bien à l'abri des taons et des *coucous;* sinon, vous voyez les pauvres bêtes qui se débattent furieusement et *bèsent* la queue en l'air en beuglant lamentablement. Somme toute, la vie au pâturage est la règle: les vaches se portent mieux et vivent plus sainement. Maintes fois, je me suis demandé s'il ne fallait pas attribuer à l'absence de stabulation fixe le nombre, relative-

ment restreint d'avortements et d'épizooties. La vie au grand air ramène les vaches à l'état sauvage, à cet état idéal qui rend les bêtes plus vigoureuses à la fois et moins délicates.

Dans quelques étables, les vaches sont placées sur deux rangées opposées; les pauvres bêtes ont parfois trop peu de place pour se coucher et diminuent, par leur trop grand nombre, le cube d'air disponible. Souvent aussi, la rangée est simple, les jeunes veaux étant placés en arrière de leurs mères.

La porcherie

La *souë* du cochon ne brille pas par le confort. Un local sombre, sans fenêtre, exigu et sans air, bas de plafond et enfoncé en terre, constitue la demeure d'un des plus utiles animaux de la ferme. A considérer le porc toujours vautré dans la fange, on voit trop volontiers en cet animal l'emblême de la malpropreté; mettez un grand bassin d'eau à sa disposition, il s'y baignera avec délices; à défaut de mare il se roulera dans la fosse à purin. Le cochon trouve dans la boué, dans la vase humide, qu'il soulève pour s'y vautrer, la fraîcheur de l'eau qui lui manque tant; son corps n'est-il pas échauffé, brûlé presque par la graisse et les aliments les plus divers. Le porc est sale, dites-vous; entrez donc dans une *souë* un peu grande et voyez si le logis est malpropre: dans le fond, une dépression bien marquée, sèche et *nette d'ordures* est le

cubiculum; plus près de la porte la place des déjections est bien limitée; enfin, à proximité de la porte, la place qui avoisine l'auge est dépourvue d'excréments; par contre, vous y trouvez les débris de toutes sortes provenant de la mangeoire, mais, après tout, le porc n'est qu'un animal: ne lui en voulons pas trop s'il met les pieds dans le plat.

Le paysan ne veut pas toujours reconnaître combien ce manque de soins n'est pas justifié à l'égard d'un animal si utile: la viande de porc est la base de la nourriture rurale. Pourquoi ces plafonds bas, cette humidité persistante due au fumier pourri, excellent sans nul doute. Curez donc tous les jours, lavez à grande eau. Qui vous empêche de paver à la brique, de faire une aire de ciment, meilleur encore; un dallot d'écoulement vous débarrassera des déchets liquides. Le sol de terre battue, de *vidange* ou même de pierres plates ne convient pas: l'humidité pénètre. Le porc rendra avec avantage les frais qu'il aura occasionnés, si la routine ou le manque d'argent ne s'opposent pas à des améliorations.

J'ai visité de superbes porcheries, annexes obligées de grandes laiteries, et j'ai été surpris de la bonne tenue de la plupart de ces exploitations; le cultivateur y trouvera en très grand le modèle qu'il devrait avait avoir le courage de réaliser en petit. L'hygiène de la porcherie est pourtant chose importante, étant donné que le porc y reste à peu près continuellement; tout au plus a-t-il à sa disposition, pour sortir, un petit enclos *défoncé* et fangeux. Plus heureuse, la truie se

promène dans l'herbage, croquant de ci, de là des pommes ou des glands, *mangeant de l'herbe comme de l'herbe,* chose indispensable, paraît-il, pour sa bonne santé et celle de sa future *forciérée.*

La bergerie

Je ne connais point au Bocage de grandes Bergeries; tout au plus trouvons-nous quelques bandes d'une vingtaine de moutons; c'est peu comparativement aux immenses troupeaux des plaines voisines. Le bâtiment, qui est affecté à cet usage, n'est souvent qu'une écurie modifiée ou une petite étable; des crèches basses permettent aux bêtes d'atteindre plus facilement la nourriture. Les moutons, par groupes de deux ou trois, sont moins rares.

Le clapier

De petites dimensions, mal comprises, antihygiénique au possible, telle est la maison du lapin; ce rongeur n'est pas exigeant pour son logement, aussi en profite-t-on pour le mettre mal à l'aise; une boîte défoncée, un tonneau percé constituent un clapier peu compliqué. Souvent l'habitation est à deux étages superposés, c'est dire si les locataires du dessus arrosent copieusement de liquides odorants le malheu-

reux voisin de l'étage inférieur. Mise à même la litière putréfiée, la nourriture habituelle s'imbibe vite des souillures et des germes nocifs, aux dépens des hôtes du clapier; aussi la mortalité est fréquente, surtout chez les jeunes.

Le torchis — La basse-cour — La grange

Avant d'aborder l'étude de la basse-cour, je veux dire quelques mots de la construction en torchis. Dans sa forme la plus simple, le torchis est constitué d'une charpente en bois, faite de pieux enfoncés verticalement, et d'un entrelacis de branchages formant le squelette qui supportera l'argile. En réalité, la construction est plus compliquée et nécessite les bons offices d'un charpentier. Une *sole* en chêne appuyée sur la terre, une autre supportée par les quatre *pôts* des angles, des tiges verticales, unissant les deux *soles,* sont les éléments essentiels de notre torchis campagnard; clouez de la latte de chaque côté, la *terre jaune* tiendra bien. La plus proche excavation, parfois un simple trou à pommier fournit l'argile nécessaire; préalablement haché, le foin est intimement incorporé à la terre détrempée; la pâte ainsi obtenue est mise *à force* entre les lattes, la truelle égalisera le tout, à l'extérieur.

Economiquement parlant, le torchis est excellent; au point de vue de l'hygiène il est détestable. Bien peu de gens habitent au Bocage entre des murs de terre,

dont le moindre inconvénient n'est pas d'être hygrométrique. Le torchis trouve un emploi tout indiqué pour les remises ou charreteries, mais nous devons en proscrire l'usage pour les étables, les écuries et surtout pour les poulaillers et les colombiers. J'ai moi-même constaté les graves inconvénients du torchis en matière de colombophilie: je connais, au Bocage, un pigeonnier qui a été totalement infesté par les Argas reflexus; les moindres inégalités, les plus petites fissures (elles sont nombreuses dans l'argile sèche) étaient autant de *recessus* pour ces hôtes incommodes; on finit par s'en apercevoir. Les pigeons partis, d'un bon lait de chaux le fermier badigeonna les cloisons, cependant que quelques argas non détruits descendaient, en quête de nourriture, jusque dans l'habitation. Ce genre de pigeonnier est une rareté dans notre pays: peu de fermiers possèdent un grand *rolier;* cependant, bien peu de maisons sont dépourvues de pigeons; une ou deux couples nichent au-dessus de la porte, *qui* dans les boîtes en bois, d'autres dans les trous de la maçonnerie destinés à cet usage; cette disposition réalise, en petit, les risques d'infection dont je viens de parler. — C'est dommage, car les allées et venues continuelles des pigeons égaient le logis! — Ne nous laissons pas aller à des regrets aussi anti-hygiéniques et bannissons le colombier de l'habitation.

L'Hygiène veut qu'on écarte le poulailler de la ferme, la sécurité des poules exige le contraire: si le *joue* est trop à l'écart, la surveillance des rôdeurs

nocturnes devient impossible. — Dans les poulaillers, le Dermanyssus gallinae, les poux et autres hôtes importuns doivent nous faire rejeter l'usage de l'argile, dont les craquelures hospitalières attirent les parasites. Les mauvais murs en pierre dont les joints sont partis ne valent guère mieux que le torchis: les poulaillers en maçonnerie sont en majorité; j'en connais peu de bien tenus: trop souvent, la fiente s'accumule sous les perchoirs, les nids sont repoussants de saleté et les mauvaises odeurs ne manquent pas; faut-il s'étonner, après cela, si les poules, à juste titre écœurées, désertent nid et dermanysses pour aller « *pondre en ville* », dans les haies, dans l'écurie, voire même entre les pattes du chien de garde, qui gobe avec joie cette proie opime. L'hiver, c'est deux ou trois sous de perdus chaque fois pour les recettes de la ferme. — L'été, une bonne omelette au lard n'est pas à dédaigner. — J'ai poussé la curiosité jusqu'à gratter avec un petit bois les croutes fécales, desséchées, sur les perchois malpropres; presque toujours sous ces squames mises à nu je trouvais des multitudes de petits parasites.

Les amateurs de poules, ou simplement les gens désireux de trouver des profits dans l'élevage des gallinacés font nettoyer le poulailler tous les jours; je voudrais, ami paysan, que tu fisses de même. Un badigeon à la chaux te débarrassera de toute cette vermine; agis de même avec les perchoirs et l'échelle; que tout soit démontable, afin de permettre au lait de chaux de pénétrer partout en désinfectant. Les

poules perdront l'habitude de pondre en dehors. Pourquoi faut-il hélas! que le fermier et son personnel soient si occupés: fatalement, le poulailler sera regardé comme un accessoire, utile c'est vrai, mais à la condition de n'avoir pas à s'en occuper. Dans beaucoup de fermes, poules, dindons et *pintardes jouquent* dans les arbres du plant; sur les branches des pommiers je trouve les squames et leurs inévitables parasites.

Je dirai quelques mots seulement de la grange. L'aire est invariablement constituée d'argile battue, bien nivelée. L'hiver, quand la neige tombe, recouvrant les récoltes d'un blanc manteau protecteur, le batteur en grange exerce son habileté sur le seigle et le blé. Dans un coin, le grand et le petit van, le balai et le rateau de bois constituent avec les *flécs* la majeure partie de l'ameublement. Des deux côtés, se trouvent l'étable et l'écurie, ayant au-dessus d'elles les tasseries à céréales; une courte échelle permet au *batteux* d'atteindre rapidement les gerbes. La porte, très grande, laisse aux poussières une sortie facile, lors du vannage des grains. Le hangar de torchis sert de remise aux outils aratoires, à la charrette, au banneau et à la carriole, voiture légère à deux roues, montée sur ressorts.

Quelques perches mises en travers sur l'écurie, ou plus souvent encore sur l'étable, constituent le plancher d'un grenier à fourrages fréquemment utilisé. On y met le foin, parfois le blé ou l'orge. Quand la *charreterie* est grande on *y loge* aussi les récoltes sur des perches. Un bon grenier serait préférable, vaches

et chevaux seraient mieux et la récolte n'en souffrirait pas: c'est d'ailleurs le cas le plus fréquent dans les grandes fermes.

Le grenier à grain mérite une mention spéciale; le local est choisi le plus sec possible; la couverture, bien entretenue, empêche le vent et la pluie de causer leurs ravages habituels. Une chattière permet aux felins d'exercer leurs griffes aux dépens de la *vermine* (rats et souris), qui trouve dans le grain le gîte et le couvert.

Laiterie

Une pièce spéciale est toujours affectée à la laiterie; presque toujours elle est attenante à la salle commune dont une porte seule la sépare. L'orientation au Nord est la plus répandue, étant très recherchée à cause de sa fraîcheur. Une bonne laiterie doit avant tout être froide l'été, chaude l'hiver; on est donc naturellement tenté de la mettre en contre-bas du sol; des fenêtres exigues empêchent d'entrer et l'air et la lumière, chose dont s'accommode mal l'Hygiéniste; vous voulez de la fraîcheur, dit-il, soit; orientez votre laiterie au nord, passe encore, mais, au moins, agrandissez vos fenêtres, que, par instants, la lumière et l'air assainissent cette pièce. Des murs épais et de bons contrevents seront une ample compensation de la grandeur de l'ouverture. Avide de mauvaises odeurs, éminemment altérables, le lait réclame des

soins incessants, *ce n'est pas le tout*, bonne ménagère, *de récurer à fin* terrines et pots à crème, encore faut-il que tu écartes tout ce qui est capable *d'abaufrer* ton lait; sans cela, vivent le colibacille et tant d'autres aussi *argagnes*. (malfaisants).

Le sol en argile battue ne convient pas à la laiterie; s'imbibant à la longue des liquides divers qui se trouvent en contact avec lui, il est le point de départ des odeurs néfastes. Beaucoup de fermes possèdent encore des aires de ce genre; d'autres laiteries, mieux partagées, ont un dallage de pierres plates: par malheur, les interstices ne sont pas hermétiques et se transforment en cloaques humides et malodorants. Avec le progrès, le dallage s'est perfectionné: le ciment, la brique vernissée, le carrelage rouge sont les revêtements les plus employés. Un enduit de chaux ou un simple lait de chaux constitue le meilleur revêtement des murs.

Passons en revue la manutention du lait et de ses produits dérivés. Dans les laiteries les moins perfectionnées le mobilier est sommairement constitué de planches superposées, destinées à supporter les crémières ou les terrines. De contenance variable, *la crémière* est un réservoir de fer blanc ou de fer émaillé; de forme quadrangulaire; largement évasé, ce récipient présente une pente égale pour ses quatre faces qui convergent vers la partie inférieure; un robinet permet de décanter le lait: la crème reste sur les parois; on trouve beaucoup de crémières dans l'arrondissement de Domfront, notamment dans les régions de

Messei et de Briouze. — Les *terrines,* sortes de troncs de cône très évasés, ont une capacité de cinq à huit litres environ; symétriquement rangées sur les étagères, les parois de grès brillent et font bon effet quand elles sont bien propres. La rangée du bas a reçu le lait du matin; *à midi,* la rangée du milieu aura sa part; l'étage du haut a reçu le lait de la *veille au soir.* D'une main habile, maîtresse et servante écrèment la couche du dessus et la mettent dans la grande jatte à crème, également en grès. Le lait *becquelé* (caillé) est jeté dans les *siaux* pour *l'abreuvée* des *viaux* âgés; la fermière a bien soin de tamiser le *gros lait* à travers ses doigts rapprochés, afin de briser les plus gros *mocquelons:* la nourriture sera moins indigeste.

Ne croyez pas que ce soit une mince affaire, surtout dans une grande ferme, de nettoyer cette énorme quantité de récipients; mal lavée, la terrine s'imprègne des matières grasses et des substances malodorantes qui résultent de la fermentation de toute cette *crasse;* la crème sûrit, rancit et le beurre s'en ressent. Il faut le dire, la propreté la plus grande préside le plus souvent au *récurage* des récipients. Les ménagères les plus soigneuses emploient l'eau chaude et le *cristau;* je ne critiquerai cependant pas ces femmes, plus courageuses peut-être, qui astiquent sans relâche avec une poignée d'orties; je sais bien que les mains, déjà endurcies, s'habituent vite au contact piquant; d'ailleurs, tout le monde sait que ce végétal perd la plus grande partie de ses propriétés pi-

quantes, au contact de l'eau; je me suis souvent demandé s'il ne se produisait pas à ce moment une solubilisation de l'acide formique dans l'eau : n'oubliez pas, non plus, que les terrines, bien frottées avec les orties, perdent en peu de temps leur odeur. Pour qui connaît les propriétés de l'aldéhyde formique une conclusion vient de suite aux lèvres; je ne puis m'empêcher de la formuler : l'adéhyde formique des orties désodorise, à l'état naissant; il est plus que probable qu'il doit désinfecter. Une bonne exposition au soleil achèverait la désinfection; malheureusement c'est l'extérieur seul qui se trouve à la lumière; la terrine, étant renversée sur un piquet vertical, elle s'égoutte simplement. Je ne puis que le regretter.

Des écrémeuses diverses ont fait leur apparition; elles ont nécessité une transformation radicale de la laiterie : les fréquents lavages ont nécessité un revêtement imperméable; pour évacuer la grande quantité d'eau tombée sur le sol, il a fallu agrandir le dallot, devenu insuffisant, et assurer l'écoulement au loin de tous les liquides; le lait ne séjourne plus des temps infinis dans les récipients, ce qui diminue les *chances* d'infection : deux écrémages par jour ont vite fait de séparer le lait et la crème, pour le plus grand avantage des deux partenaires; toutes ces écrémeuses rurales sont mues à main d'homme. Démonté, puis bien nettoyé, l'appareil est mis à sécher sur une table propre.

Quelques petits cultivateurs n'ont que *la tenue* d'une vache; c'est chez eux que nous trouvons un type de

baratte qui, d'ici peu, est appelé à disparaître; je veux parler de la baratte verticale, dans laquelle le travail s'opère à l'aide d'un piston de bois et de la tige qui lui est adaptée; ce système permet d'industrier de très petites quantités de crème; la main pénètre facilement jusqu'au fond pour le nettoyage. Le travail est lent et pénible, aussi beaucoup de fermiers préfèrent tourner la *souânole* de la baratte à moulinet. Rien à dire de celle-ci, au point de vue descriptif, tout le monde la connaît; l'hygiène s'en accommode mal non plus que la propreté: la petitesse de l'ouverture ménagée sur le dessus empêche un bon nettoyage des parois et des planches batteuses; on y remédie tant bien que mal, plutôt mal, en versant de l'eau de *cristaux chaude*, brassée vivement par quelques coups de moulinet. L'exposition au soleil serait hygiénique, mais outre que les rayons lumineux pénètrent difficilement par l'étroite ouverture, d'autre part, les douves s'accomodent mal de la dessication qui les fait jouer. L'instrument sera donc remisé à l'ombre. Quelques barattes à renversement attirent nos regards — la voilà donc enfin, la baratte hygiénique; point d'organes à l'intérieur, puisque le battage est obtenu par la précipitation brusque de la crème d'un fond contre l'autre et contre les parois; une immense ouverture, remplissant le rôle de fond mobile, permet un nettoyage minutieux; la lumière pénètre à flots; point n'est besoin d'une longue exposition au soleil: les douves ne *joueront* pas.

On transporte le lait dans des *seilles* de fer blanc,

sortes de seaux cylindriques; leur contenance variable oscille entre huit et quinze litres; un cercle de tonneau, s'appuyant en dedans sur les deux anses, empêche les récipients de frapper les jambes de la fermière et rend la marche plus facile; je préfère à ce système l'appareil, si répandu dans les environs de Caen, qui fait supporter à *la ceinture scapulaire,* par l'intermédiaire d'un bois moulé sur les épaules et de deux chaînes, tout le poids supporté auparavant par les pauvres bras fatigués. Bien lavée, bien rincée la seille de fer-blanc est un récipient hygiénique; pourquoi faut-il qu'en trop d'endroits elle serve à d'autres usages. Il y a peu de temps je voyais une servante qui faisait boire deux taureaux au piquet; le récipient n'était autre que la seille dans laquelle, deux minutes après, elle allait traire les vaches: les taureaux n'ont pas la bouche sale ni *venimeuse,* me disait cette femme, tout étonnée de mes reproches. Le seau à lait sert souvent à *charrier* l'eau nécessaire pour les besoins de la maison, peu importe, d'ailleurs, qu'une main maladroite l'ait posé, tout à l'heure, sur un excreta dissimulé dans l'herbe du pré ou dans la paille des litières; tel le récipient est arrivé à la maison, tel nous le voyons descendre dans le puits, au détriment de la pureté de l'eau. Déposé dans un coin, le seau est un abreuvoir idéal pour le chien altéré... attention aux échinocoques!

Deux fois par jour l'hiver, trois fois pendant l'été et la belle saison les vaches sont traites à l'étable ou dans les grasses prairies. L'été, quand *la mouche*

est mauvaise, la queue va et vient sur les flancs, détachant parfois les croûtes et poussières, dont la présence dans le lait n'est pas un bon point hygiénique: il est vrai qu'un bon tamisage, fait à l'arrivée, enlève les plus gros débris. Ne comptez pas que vachers et vachères laveront soigneusement le pis, avant la traite, et ne croyez pas qu'ils emporteront de l'eau dans un récipient spécial: ils ont, ma foi, bien assez de leurs seilles, surtout si l'herbage est très loin de la ferme; estimez-vous heureux que la vachère se lave les mains, auparavant; en quelques endroits, le pis de la vache est lavé avec le lait de la seille, ce serait encore tolérable si les mains étaient intactes. D'ailleurs, l'hiver, cette pratique est condamnable puisqu'elle provoque sur le pis des crevasses très difficiles à guérir. La vachère se préoccupe-t-elle aussi de la possibilité de transmission, à la vache, de la maladie contagieuse dont est atteinte la femme? — son attention est pourtant nécessairement attirée par la transmission inverse, je veux parler de l'inoculation de cow-pox ou vaccine: je l'ai souvent observé sur les mains des vachères. La fermière se doute-t-elle du danger que court le lait, que court le pis de la vache quand ils se trouvent en contact avec les mille érosions, les quelques plaies suppurantes de la main ou des doigts. L'éducation hygiénique de ces braves gens est à faire, ils ne sont pas indociles et s'aperçoivent vite qu'ils font mauvaise route.

Depuis quelques années, un assez grand nombre de cultivateurs donnent leur lait à des Beurreries ou Fro-

mageries; le lait est tout juste tamisé après la traite et mis dans les grands bidons adoptés par tous les Laitiers; ces récipients sont lavés avec soin, à l'usine.

L'eau potable – La lessive

Point n'est besoin, au Bocage, de faire construire des citernes compliquées et coûteuses, nulle nécessité ne force le paysan à aller chercher l'eau potable à plus de dix kilomètres de chez lui; (ce fait est fréquent, l'été, aux environs de Caen). A deux pas de la maison nous trouvons le puits ou la petite fontaine, dont l'eau limpide saute de pierre en pierre jusqu'au *douit* voisin. Une vieille *timbale*, *un moulinet* et une chaîne, voire même une simple corde, il n'en faut pas plus pour puiser l'eau nécessaire. — Bien peu de propriétaires se préoccupent, lors de la construction d'un puits, des règles hygiéniques qui devraient être la base de toute construction; l'unique souci est de trouver l'eau en grande quantité: peu importe que la profondeur soit faible et que l'eau provienne de la première nappe aquifère, si souvent contaminée. « elle a mauvaise odeur et mauvais goût actuellement, vous dira-t-on, mais cela ne durera que pendant les travaux. »

Beaucoup de constructeurs sont punis de leur inexpérience: à la première sècheresse persistante, le puits se tarit; le voisin plus *malin* et moins économe, trouve de l'eau dans la nappe souterraine plus profonde

et non souillée. Dans le Bocage les puits manquent de profondeur : dès que l'eau coule assez abondamment tous les travaux de progression s'arrêtent. L'entretien laisse également à désirer : l'intérieur devrait être lisse, immaculé; pourquoi laisse-t-on dans les joints de la maçonnerie tous ces végétaux que j'y vois, depuis la mousse et le lichen jusqu'à la fougère et l'herbe. Adieu la belle imperméabilité de la maçonnerie et la solidité de la construction. Bientôt, l'eau de surface va s'infiltrer peu à peu et contaminer la nappe aqueuse; de temps à autre, on devrait tarir le puits : un bon ouvrier referait, tout au moins à la surface, les joints détériorés. Le grand inconvénient de ces travaux est d'être dispendieux, ce qui les fait trop souvent mettre à l'écart.

Une loi hygiénique veut que l'on écarte du puits toute souillure capable de le contaminer; c'est avec le plus grand plaisir que j'ai remarqué l'éloignement habituel des fumiers et de la fosse à purin. Tout au plus, puis-je regretter de ne pas voir, aux alentours du puits ou de la pompe, un pavage ou, tout au moins, un revêtement imperméable protégeant le puits contre les liquides, inévitables à cet endroit; cette place, plus que d'autres est exposée à recevoir l'eau de régurgitation des seaux; n'oubliez pas, non plus que l'abreuvoir des chevaux et du bétail, une auge de granit ou de ciment armé, risque bien souvent de déborder; à la place occupée par les pieds des chevaux ou des lourds ruminants se creuse une petite excavation; le cheval qui finit de boire exprime presque toujours de

sa bouche une certaine quantité de liquide; à ces eaux, que je suis presque tenté d'appeler normales, se joignent les eaux pluviales qui transforment en un cloaque véritable les abords mêmes du puits; à la terre ainsi détrempée se mêlent les excréta solides et liquides des animaux. Cependant, sauf sur les collines rocailleuses, toute cette fange imprègne peu profondément la terre: l'humus, avide d'humidité absorbe une partie des liquides avant leur arrivée dans l'argile, peu perméable quand elle est dépourvue de fissures. — Le puits rustique, couvert de lierre, est parfois surmonté d'une pompe que j'aimerais mieux voir à une certaine distance: un simple coude du tuyau *d'amenée d'eau* suffirait amplement. Je ne connais pas, au Bocage, de spécimen rural de ce puits.

Les toits en paille sont toujours dépourvus de gouttières, aussi l'eau qui en ruisselle est toujours perdue; les toits en tuile et en ardoise, plus rares en notre pays, permettent une meilleure utilisation: l'eau est recueillie dans un carreau, une auge en granit ou en ciment ou dans un simple tonneau; elle n'est pas employée pour les besoins de la maison; les animaux peuvent étancher leur soif au carreau.

Dans les prés, les herbages ou les plants le *bestial* s'abreuve aisément à la rivière qui coule au fond de la vallée ou au douit alimenté par la fontaine rustique; trop heureux si celle-ci est suffisamment *condamnée* aux animaux. C'est au *ptit* douit que la fermière fait sa lessive la moins importante; armées d'une batte plate, maitresse et servante s'escriment à qui

mieux mieux, les mains glacées, l'hiver, au contact de l'eau froide — le linge, bien exprimé, est mis à sécher sur les haies d'alentour : chemises et mouchoirs, chaussettes et bonnets de coton étalent au grand jour leurs tons variés et leurs couleurs criardes. Quand l'eau est courante, la lessive est bonne, mais l'été, quand la source ne donne plus, l'eau se charge d'impuretés, cependant qu'elle devient savonneuse à l'excès; elle constitue alors une eau de boisson dangereuse pour les animaux. — Quand le douits est tari ou lorsque la lessive est plus importante tout le monde lave à la rivière dont le courant rapide emporte au loin les impuretés du linge. — Souvent une lessiveuse portative envoie dans les airs ses volutes de fumée bleuâtre, cependant que la femme tape ferme sur le linge.

Plusieurs fois par an, les fortes exploitations mobilisent une escouade de spécialistes qui aident à laver le linge accumulé depuis plusieurs semaines. Le teint rouge, le nez fortement coloré la lessivière est, dans son *carosse*, plus fière qu'un prince dans le sien. Elle a la langue un *ptit brin* pendue, mais ne lui en faisons pas un grief, la brave femme n'est pas *argagne* (méchante). Le nez est coloré, dites-vous, *bé dame*, oui : au Bocage, un homme robuste, bien constitué supporte deux cafés... une lessivière en prend trois, quelquefois quatre. Trois cafés, dites-vous, ce n'est pas la mort d'une personne... vous voulez rire, n'est-ce pas; faites donc un *ptit tour* au « *Pays-d'bas* » et vous verrez si on y met de l'eau au lieu de *goutte!*

Dans beaucoup de fermes le linge est mis à *pusser* dans une grande cuve, avec de la cendre; dans le fond sont disposés des branchages; l'eau bouillante est versée sur le linge avec le pot à pusser.

La cour de ferme, les nuisances

La *cour* est cette partie du plant qui touche aux bâtiments; dépourvu d'arbres, cet espace libre n'est trop souvent qu'un amas de boues et de détritus de toutes sortes; c'est ainsi que nous trouvons du foin pourri sous la trappe du grenier, de la paille et de la balle d'avoine à la porte de la grange, des excréments un peu partout, notamment aux portes de l'écurie et des étables. — J'aimerais pourtant à voir une place nette tout autour des bâtiments; donnez un peu de pente, pour amener jusqu'à la fosse à purin les *égouts* du toit. Rabotez donc ce *margat;* sous vos pas, l'eau suinte, témoignage évident de l'humidité qui entoure les constructions; jetez toute cette paille sur le fumier ou mettez la en tas au bout du purin: cela fera un excellent *terrier* pour les prés. Autant dire, sans cela, que cet amas putride n'est qu'une annexe du fumier, dans lequel bêtes et gens pataugent lamentablement. A quoi sert donc le dallot de l'étable si vous l'obstruez par des immondices, qui font *corber* le purin dans la litière. La fosse à purin est bien trop petite; n'exigeons pas une maçonnerie coûteuse, puisque déjà elle est loin du puits. — Ami paysan, pourquoi

ne l'allonges-tu pas, parallèlement au fumier; donne de la profondeur et établis un barrage de *terre jaune* avec, au bout, un épaulement de terreau. Une bonne pelle à marc, vigoureusement maniée, jettera tous les jours sur ton fumier le purin et l'eau dont il s'accommode si bien; tu m'en diras des nouvelles dans quelques mois, quand tu charrieras le *mâle;* vois, quelle pesanteur, regarde donc un peu comme il est noir, *pingent* d'humidité, pourri à souhait; *pour du bon fumier c'est du bon fumier.* Quand ta mâlière sera vide, va donc voir celle du voisin qui se moquait de toi... son fumier, à lui, est tout blanc, il a *chauffé* en dedans, faute d'eau, il ne vaut rien; à ton tour de sourire, rira bien qui rira le dernier. Un regard maintenant au *terrier* que tu as arrosé avec amour: en novembre tu rechausseras la terre des prés et des herbages: avais-je raison de te faire mettre en tas les boues qui déshonoraient la porte de ta maison; regrettes-tu d'avoir amassé le *poussier* de sarrazin, la balle d'avoine et les déchets de paille qui se trouvaient devant la porte des bâtiments. Le rabot a passé partout, la cour est nette; qu'importe si la fosse à purin déborde, les jours de pluie: n'as-tu pas creusé une rigole qui envoie le précieux liquide jusqu'à l'herbage.

A la campagne, il n'y a de cabinets nulle part pour la bonne raison qu'il y en a partout; j'en excepte cependant certaines exploitations dont les édicules sont presque toujours mal compris. Le plus souvent, le fumier reçoit les déjections de la cabine située au-dessus de lui, ceci est condamnable en fait, mais tâchons de

nous contenter de ce système : il n'y a que demi mal si ce fumier est jeté dans les champs et non dans le potager. Mettez une tinnette, si vous le voulez, mais jamais vous n'empêcherez que l'on ne jette les détritus sur le fumier. L'ouvrier agricole ne supporte pas facilement l'idée de s'enfermer dans un cabinet où « l'on est si mal, alors qu'on est si bien au pied d'un *plantain* (haie). » Je connais une ferme qui est pourvue d'excellents édicules pour les employés, croyez bien que ce n'est pas cela qui empêche les charpentiers d'aller près du ruisseau, à l'abri de la haie, *en amont* de la réserve de cresson. Jules Renard a décrit de façon saisissante la répulsion du paysan pour les cabinets clos ; croquant sur le vif, d'une façon fort naturelle, l'excellent écrivain montre les terreurs de la servante, à la ville (1). « Quand je suis allée à Moulins, chez une cousine, comme j'avais un petit besoin, elle m'a mise dans une chambre, oui, toute seule, dans une vraie chambre ! Oh ! que j'avais peur ! je serais morte si on était entré. » — Je me souviens encore des *lieux* en plein vent situés non loin de la demeure d'un brave paysan, mort il y a quelques années : quatre piquets fichés en terre et un cadre de rondins cloués formaient un siège rustique ; le tout était installé à l'abri de la *souète* et juste à côté du chemin qui dessert le village.

Le plant — Le jardin

Il est extrêmement rare, au Bocage, que l'habitation et les autres constructions ne soient pas bâties au mi-

(1) Ragotte. A. Fayard, éditeur.

lieu du plant ; le plus souvent, trop rapprochés les uns des autres pommiers et poiriers alignent leurs troncs en rangées régulières et un peu mornes ; si vous regardez de l'autre côté de la haie, le spectacle change complètement : les branchages touffus, qui couronnent les pommiers, transforment le plant en un joli bois, bocage enchanteur peuplé d'oiseaux. Au printemps, quand l'année est bonne, les poiriers sont couverts d'immenses grappes de fleurs immaculées, entièrement blanches ; d'une plus grande richesse de nuance, la fleur du pommier est blanche et légèrement rosée ; elle laisse à l'œil la sensation d'une teinte extrêmement douce, où se fondent, en un doux coloris, et la neige et la pourpre : chaque pommier est un bouquet ravissant. Il est parfois possible de faire au plant le reproche d'étendre sa ramure vigoureuse trop près de l'habitation, empêchant ainsi la lumière de pénétrer jusqu'au fond des pièces ; cependant, il est bien rare qu'il n'existe pas devant le logis un espace vide, dépourvu de pommiers. Le paysan sait très bien que les *égoûts* des arbres *abîment* la couverture en paille et puis, ne faut-il pas toujours circuler, avec la charrette, devant la maison.

Isolé au milieu du plant, le chien de garde veille sur la sécurité des habitants de la ferme ; la voix de ce fidèle serviteur semble répondre, la nuit, à la lugubre plainte de la chouette, dont le cri traverse les ténèbres comme la menace de quelque démon malfaisant...

Plus ou moins bien tenu, suivant le goût du culti-

vateur, le jardin de la ferme fournit en abondance les légumes nécessaires: haricots verts, pois, fèves, poireaux, choux pommés, choux de milan, choux verts, si utiles l'hiver, alors que la gelée a *fait périr* les milans et les pommés moins rustiques. Une *planche* d'oignons, une planche de carottes et de navets, quelques touffes de persil, de *poretle*, un bouquet de thym complètent les carrés de choux. De betteraves point, ou presque, ce légume étant plutôt considéré comme une plante fourragère et utilisé comme tel; quelques pieds de salade, par ci, par là, attestent par leur rareté le peu de cas que le paysan en fait: « j'sommes pas faits pour minger de l'herbe (sic) disait un domestique ». Séparant les légumes, en carrés bien réguliers, *gradiliers*, cassis et framboisiers donnent les fruits destinés à faire les confitures, dont les pots sont bien rangés sur les étagères de la salle commune. Un poirier en plein vent, un cerisier complètent le lot des arbres à fruit. Les pommes de terre sont cultivées en plein champ: ce sont les mêmes qui servent pour tous les usages de la ferme. Une haie *vive* sépare le plant du jardin.

Alimentation

La nourriture compliquée du citadin ne convient pas à l'habitant des campagnes; peu difficile, de par sa nature, celui-ci trouve toujours de son goût l'alimentation si peu variée qui constitue l'ordinaire de tout

paysan. Le grand air *creusc*, dit-on; rien de plus vrai : d'ailleurs, l'appétit n'est-il pas le meilleur condiment. De tous ceux qui ont le confort alimentaire le plus à leur portée, ce sont peut-être les paysans qui en profitent le moins. On parle beaucoup de l'avarice sordide du Bocain; pour moi, je ne juge pas les choses de cette façon; changeons le mot d'avarice, appelons-le économie bien entendue et nous serons dans le vrai: les braves gens de la campagne ne sont-ils pas à la merci de la moindre grêle, du plus petit orage: un coup de tonnerre, la maison flambe; pas d'assurance, c'est la ruine; la perte d'un cheval ou d'une vache est parfois irréparable pour le petit fermier et nous ne devrions avoir que de la sympathie pour ces gens dont la vie est une perpétuelle privation : vendus les œufs frais, le beurre frais; vendus les poules, canards, dindons dont l'élevage est si coûteux et si aléatoire. Du plus riche au plus pauvre l'alimentation est souvent la même, à peu de choses près; si, sur le nombre, vous trouvez des paysans qui sortent de l'ordinaire, soyez bien sûrs que, dans le pays, on les désigne du nom pittoresque de « Mangeards ».

Il y a déjà quelque temps, dans les rues d'Argentan, on pouvait lire à la devanture d'une Charcuterie cette réclame peu banale, surmontée d'une peinture représentant un porc rebondi de graisse : *Tout en est bon depuis* (ici une gravure représentant *les pieds jusqu'à* (gravure de la *tête*). Au Bocage, plus qu'ailleurs, cette affiche est de mise. Débité en morceaux, qu'une main habile dispose au fond du saloir, le porc, bien

salé, bien salpêtre constitue l'aliment le plus courant; les pieds et le groin, sans en oublier les oreilles, sont des morceaux de choix. Les boyaux sont lavés avec soin dans le ruisselet voisin, puis transformés en andouilles, que vous voyez accrochées dans la grande cheminée. La panne adipeuse des épiploons est mise à fondre dans une grande marmite, cependant qu'une ménagère attentive « l'empêche de prendre au fond » en remuant constamment avec une grande *mouvette* de bois; la graisse ainsi obtenue est salée, poivrée et versée dans un pot destiné à cet usage; les cretons, ou rillettes, sont mis à part et mangés sur du pain. La graisse de porc sert à confectonner les soupes si réputées dans le Bocage et ses alentours; son goût succulent laisse loin derrière lui les fades arômes de la soupe au beurre ou à la graisse de bœuf, des autres régions... je ne connais rien de meilleur qu'une bonne soupe à la graisse, avec des choux de milan. Une *écuellée* de soupe est le viatique du matin, c'est elle qui réchauffe le paysan, l'hiver, avant son départ pour les champs; le soir, au coin du feu au moment des frimas, sur le seuil de la porte pendant l'été, le cultivateur mange la soupe nourrissante. Pendant la belle saison les choux pommés et les choux de milan sont de règle; l'hiver, quand les gelées ont fait perdre aux choux verts leur goût de verdure trop prononcé, ce légume est d'usage courant; quelques pommes de terre viennent compléter ce mets nutritif dont on a dit tant de mal.... laissons se plaindre les estomacs délicats; le paysan, moins difficile, absorbe aux délices la bonne

soupe fumante. Le repas du midi est le plus abondant; le lard salé cuit et les pommes de terre font généralement tous les frais de ce repas, que clôture parfois une énorme tranche de livarot aux délicates (?) effluves.

Le vendredi un morceau de morue et des pommes de terre ou quelques harengs fumés dans la cheminée remplacent le lard; parfois une pile de galettes de sarrazin tient lieu, à elle seule, de tout autre mets. La farine de sarrazin, de la *fine fleu* croyez-le bien, provient du plus proche moulin; le *monnier* passe dans les villages; dans sa *banne* s'empilent les sacs de grain; 10 o/o de la *moulée* sont la juste rémunération de son travail; ne croyez pas que ce soit trop quand les chemins sont défoncés et que le monnier est obligé de transporter la *pouchée* à *sommes,* sur le dos du bidet. Bien délayée dans le lait doux (ou plus souvent dans le lait becquelé) le mélange est bien battu avec des œufs dans une terrine; armée de la louche et de la pelle à galettes, la fermière étend le liquide sur la tuile beurrée; en un tour de main la galette mordorée est retournée; aussitôt cuite elle est posée sur un socle spécial, en bois. Pour faire honneur aux invités la tuile est copieusement beurrée et la galette, trop grasse, devient malheureusement indigeste; c'est dommage, car une *partie de galette* n'est pas à dédaigner, quand elle est accompagnée d'une lampée de bon gros cidée, du pur jus de l'année. Très souvent, même en semaine, la galette remplace le pain, ce n'est pas un désavantage.

Malgré tout, le pain occupe une place importante

dans le chapitre de l'alimentation. Le temps n'est plus au pain de seigle, au pain de sarrazin ou à la tourte de méteil; dans les nombreuses fermes où le four subsiste encore, on ne cuit plus le pain; par le fait, l'avantage était mince et le résultat le plus clair était d'obtenir (comprenne qui voudra) du mauvais pain noir avec de bonnes farine blanche. Un grand nombre de Bocains portent directement leur blé chez le boulanger, celui-ci perçoit sa redevance en nature et rend le pain tout cuit. Le pain *brié* du Bocage est excellent, très savoureux, très économique, je n'en saurais trop faire l'éloge; sa texture très serrée lui permet de résister à la dessication, il se conserve frais pendant de longs jours et peut durer, sans inconvénient, plus d'une semaine; les pains de dix livres sont les plus courants et constituent généralement la seconde qualité. Au retour de la messe, le dimanche, le paysan rapporte sous son bras le pain de la *maisonnée;* souvent aussi, le boulanger *charrie* le pain à domicile, par les chemins défoncés. La machine à brier pétrit le pain et le tasse, elle constitue une curiosité pour qui veut visiter les boulangeries de notre pays.

A 10 heures et à 4 heures, une tranche de pain et un morceau de lard donnent un regain de vigueur au travailleur lassé; quand le champ n'est pas loin, tout le monde revient boire et manger au c... du tonneau; un verre unique (l'hygiène en demande plusieurs) circule le main en main, « du plus beau au plus vilain », dit le proverbe. Un mouchoir propre contient le goûter du travailleur, quand celui-ci s'éloigne de la maison: une

tasse renferme le beurre (ce n'est pas du beurre frais) qui, tout à l'heure couvrira les tartines de pain. Inutile n'est-ce pas de s'encombrer de fourchettes et cuillers; point n'est besoin d'assiettes; un verre et un pot de cidre en grès sont les seuls ustensiles.

J'allais oublier le couteau à fermoir qui ne quitte pas le paysan; cet outil est d'un constant secours à la campagne: à l'heure du repas, il coupe le pain, le lard ou la viande; sans son aide, comment tailler les chevilles, les petits morceaux de bois, comment couper le lien récalcitrant ou la mèche du fouet. Le couteau a encore bien d'autres usages (ferme les yeux, pauvre hygiéniste): la lame d'acier va bientôt couper quelques crins de la queue du cheval; si la crasse ou le gravier obture le sabot, le couteau va bien vite remettre tout au net: voyez vous-même comme le *petit pied* est propre maintenant; l'excellent instrument va couper le bout corné qui dépasse les *ergalles* et gêne la marche des paisibles ruminants. Le couteau est ébréché, il est rouillé, rassurez-vous: un tour de meule lui redonne du fil, la pierre achève l'affilage, vous constatez le brillant de l'acier tout juste le temps de le voir aux mains du brave homme qui..... châtre son cochon..... « Vous occuppez pas, dit le paysan, je vais le nettoyer..... allons déridez-vous un peu... quel mal y a-t-il donc à récurer son couteau dans la terre » et l'homme simple de hausser les épaules: « Ces Médecins-là, ça trouve à redire à tout... comme si c'était malsain de *minger* avec un couteau *bien essuyé* »!

Dans un temps, qui n'est pas encore bien éloigné, la

bouillie de sarrazin tenait dans l'alimentation une place prépondérante; c'était à une époque où l'on mangeait peu de viande. A l'heure actuelle, les choses sont bien changées, et l'on trouve plus d'une ferme où la viaide de boucherie va peu à peu remplacer le lard salé, au repas de midi; ce changement va de pair avec les exigences des ouvriers agricoles, qui menacent de transformer complètement et à brève échéance le mode d'alimentation des campagnes... Ce genre de nourriture n'est pourtant pas mauvais, si l'on ne tient pas compte de sa monotonie; le lard, par sa graisse, la soupe et le pain, par leurs féculents, pris en abondance, constituent une ration alimentaire amplement suffisante — le maigre de lard n'est-il pas, également, riche en albuminoïdes? Les légumes de la soupe ne favorisent-ils pas l'évacuation quotidienne en venant augmenter la quantité des déchets? Pour ma part, je trouve que le paysan est plus heureux et surtout plus sainement, avec sa nourriture simple, que le citadin, avec ses mets compliqués, si riches en ptomaïnes.

Pour être exact, il me faut dire quelques mots des légumes les plus usuels. Les haricots blancs, secs, font les frais des jours « maigres »; des pommes de terre, cuites à l'eau ou sous la cendre, sont mangées avec du beurre. Les petits pois verts, les haricots verts sont le plat de résistance, l'été. Les pommes et les fruits les plus divers: poires, grades, cassis, tiennent leur rang suivant les saisons.

La boisson

J'en arrive à l'alimentation liquide; un mot est sur toutes les bouches: le *cidre;* oui, vive le cidre de Normandie, vive le bon vieux cru du Bocage, DRET IN GOUT, BIEN ENGOULEYANT, BRIN SOULIF, moins riche en alcool que le cidre du pays d'*Amont*, mais aussi moins indigeste. Diurétique puissant, le cidre favorise les évacuations alvines: on prétend même que son ingestion est le meilleur bouclier contre la lithiase rénale et vésicale. La « boisson » de cidre est la plus communément employée dans les fermes; une grande quantité d'eau; mise lors de la pilaison, évite aux travailleurs l'ivresse des jours chauds; cependant, quand le soleil tape *dru* et que la soif monte, *on bet bin d'trop* et les langues se délient au détriment de la raison, c'est que, si la boisson n'est pas forte, on en boit davantage, ce qui revient au même: je ne vous étonnerai peut-être pas beaucoup, en disant que quelques ouvriers ne sont pas *gênés*, l'été, pour boire cinq ou six pots de cidre, dans leur journée (le pot = 2 litres).

Au bout d'un certain temps, le cidre aigrit, surtout quand il a plus d'une année de tonneau; ce fait est fréquent dans les années de disette, comme 1909, où nous voyons bien des gens boire du cidre datant de près de deux ans. Je ne puis que regretter l'absorption d'un liquide si acide; mais que répondre au fermier qui dit que les pommes sont chères.

L'hygiène préside-t-elle toujours au brassage des

pommes, c'est ce dont je veux parler à la *Pilaison*. Quelques mots auparavant sur la récolte des précieux fruits. Les pommes de *première* venue, brassées trop vertes, donnent une boisson aigre et mauvaise: l'on devrait attendre que la maturité fût complète; le *braulage* des pommiers, avec une longue gaule ou un croc, viendra compléter le tas insuffisant. Je regrette que, sur la quantité de fruits employés, un si grand nombre soit en état de putréfaction avancée; cet état de chose, est dû, je crois, à ce fait que toute meurtrissure du fruit, lors de sa chute, devient un foyer, d'abord localisé, de pourriture; la *mise en tas* des pommes et la manutention brutale ne sont pas pour réduire le mal. Dehors, les pommes sont la proie des guêpes et des mulots; dans le grenier le plus sec, le goût de *mucre* (moisi) est à craindre et vous n'empêcherez pas rats et souris d'exercer leurs ravages, tout en laissant les souillures habituelles. Suivons, si vous voulez, le banneau de pommes jusqu'au pressoir.

Rustique, sous son toit de chaume couvert de mousse et de lichen, le *pressouis* n'est, trop souvent, qu'une cave obscure; je préfère encore le voir sous un *chartil* ouvert, bien aéré, quoique sujet aux poussières de la cour. Un coffre rectangulaire, porté sur une civière, est placé en contre-bas du banneau dont on retire l'arrière; un rabot (c'est presque toujours celui qui sert à rabotter les boues) fait tomber les pommes dans la boîte; deux hommes s'attellent aux bras et portent la civière jusqu'à l'auge circulaire en granit, dont ils font le tour; d'une légère inclinaison, ils égouttent les pom-

mes bien également. Une belle meule en granit ou une roue de bois va, tout-à-l'heure, écraser les fruits. Un axe horizontal traverse la roue, rattaché, en dedans, à une poutre verticale, cependant que l'extrémité externe sert de point d'attache pour les traits du cheval; un rabot de bois suit la meule, ramenant au milieu de l'auge les pommes rejetées sur les côtés. Les fermiers négligents omettent volontiers de nettoyer les *gades* avant la pilaison, la qualité de leur cidre s'en ressent. Bien écrasées, les pommes sont placées, avec la pelle à marc, sur un plateau bien uni; une règle d'équerre permet de disposer les fruits en carrés bien réguliers; entre chaque couche, on éparpille, bien droit, des tiges de glui, les épis à l'intérieur: ce dispositif donne une cohésion plus grande aux carrés et une notable résistance. Quand le marc a atteint une certaine hauteur, on dispose sur la dernière plateforme quatre ou cinq planches, surmontées de traverses ou *billots,* dont le poids, à lui seul, exprime le premier jus; la pente du plateau, habilement ménagée, permet au liquide de se diriger jusqu'à la cuve, ou *béron,* située en contre-bas. A chaque bout de paille, perle une gouttelette qui brille et miroite à la lumière. Quand le marc est un peu consolidé et que l'écoulement du liquide a diminué, tout le monde se prépare à placer le *mouton;* grossièrement équarri, le chêne entier, que l'on désigne ainsi, est horizontalement suspendu dans les airs. Une des extrémités de cette énorme poutre est rattachée à un écrou en bois, mobile sur une vis verticale, également de bois; un moulinet permet de tourner la vis et

de déplacer l'écrou et sa charge; à son autre extrémité, le mouton est supporté par deux rangées parallèles d'aiguilles en bois, horizontales, pouvant se déplacer dans les encoches d'un bâti *ad hoc:* suivant la position des aiguilles, le mouton pèse sur le marc de toute la force de ses milliers de kilogrammes, ou agit comme levier. Il est bien rare que les fermiers soigneux ne destinent pas au service du plateau une paire de sabots propres; on ne saurait trop critiquer l'homme, paresseux et sale, qui court dans le jus avec des sabots souillés de boue. Le contenu du béron est vidé *à la d'mande* (à mesure) et porté à pichets ou à *sianc* jusqu'au tonneau; les seaux de l'écurie, ou la première timbale venue, sont bons pour le service du béron, après un rinçage parfois très sommaire; posé sans soins dans le *bouillon* du chemin ou du pressoir, le récipient est plongé dans le liquide; quand le béron est presque vide, une grande cuiller de bois ou une vieille casserole *rembouge* le cidre dans le seau. Dans beaucoup d'endroits, le marc subit une seconde *pilée:* après l'avoir débarrassé de sa paille, on le met dans les gades; quelques seaux d'eau du puits ou de la fontaine le retremperont pendant quelques heures. Je ne pense pas qu'en un seul endroit du Bocage l'on ait la déplorable habitude de faire tremper les pommes avec l'eau de la mare — si je cite ce fait, c'est qu'il est trop fréquent aux environs de Caen; inutile de dire que cette mare reçoit les souillures liquides de la cour et le purin des fumiers. Quelques fermes possèdent des broyeurs spéciaux, des *égrugettes,* qui remplacent la

meule et les gades; quelques cultivateurs ont des broyeurs à pommes beaucoup plus perfectionnés; un pressoir mécanique, muni d'une vis de fer, remplace le mouton — on en peut voir dans tous les concours agricoles.

La contenance des fûts varie de 300 à 800 pots. Un bon tonneau vaut une centaine de francs; c'est peu si l'on songe à la bonne qualité de la matière première; les douves et les fonds sont en cœur de chêne; le tout est *relié* avec des cercles en saule, liés eux-mêmes avec de l'osier. Quand l'année est bonne, dès le mois de septembre, le charpentier vient relier les tonneaux: il manque toujours un cercle à l'un, une douve est détériorée à l'autre: le calme de la campagne est profondément troublé, cependant que les échos résonnent gaiement du bruit, mille fois répété, de la batte sur les cercles. La dernière opération consiste à graisser les douves du fond pour les rendre bien étanches; il ne reste plus qu'à faire glisser le tonneau sur le *poulain* (plan incliné) jusqu'à la cave; deux chantiers, ou deux gros bois, sont disposés pour le recevoir. L'opération du nettoyage est grandement facilitée par le démontage du fond: quand la lie est tirée, l'intérieur est lavé à grande eau, puis brossé plus ou moins soigneusement; en quelques endroits, cette opération est précédée d'une friction avec un balai de houx. Trop rarement, on brûle une mèche de soufre. Somme toute, les tonneaux sont bien lavés, l'hygiène est satisfaite.

Voyons un peu la cave: un local spécial est affecté à cet usage, mais soit que nous le trouvions adossé à

l'habitation, soit qu'il fasse corps avec la grange, nous le trouvons presque toujours de plain-pied avec le sol. De par sa destination, la cave doit être fraîche l'été et chaude l'hiver, c'est dire si les rares ouvertures, fenêtres ou lucarnes, sont bouchées avec soin : la gelée ferait éclater les tonneaux, la chaleur *tuerait* le cidre. Bien souvent la cave sent mauvais ; venez donc près du tonneau que l'on vient d'entamer : sous la *pignoche,* vous constatez avec moi la présence d'une petite flaque malodorante ; le grand valet et la servante n'ont pas fermé assez vite la pignoche, le cidre *a débordé.* L'aire de la cave est pour ainsi dire invariablement constituée d'argile : tous les liquides croupissent avec énergie et des odeurs néfastes se produisent inévitablement. La *ridange* et l'*élisage* des fûts se fait dans la cave, il est donc rare qu'il ne tombe pas quelques déchets sur le sol ; il en est de même de l'*emplissage* des tonneaux. Le cidre est *entonné* avec un grand entonnoir de bois ou de métal ; quelques fermiers emplissent le fût jusqu'à la bonde : au moment de la fermentation, quand le cidre *bout,* toute la lie de la partie supérieure est entraînée avec le liquide ; le fût est débarrassé, mais la cave est souillée ; plus soigneux, le voisin préfère éliser son cidre, soyez certains qu'il est meilleur. Un simple *colombage* d'argile sépare quelquefois l'étable de la cave ; quand les deux locaux sont de niveau, le purin reflue dans la cave. Rangés symétriquement, dans un ordre parfait, les tonneaux sont alignés comme des soldats. Dans un coin, se trouve la *pipe* de poiré (dans la région de Domfront, le poiré

domine) ; le pur jus n'a pas la plus mauvaise place ; n'est-il pas destiné à fournir la divine ambroisie rurale, l'alcool, pardon : le *Calvados*.

Ceux qui connaissent le Bocage savent que la bonne eau de vie de cidre est le luxe de tout vrai Bas-Normand..... mauvaise nourriture, passe encore ; cidre aigre, tant pis..... qu'importe tout cela, puisqu'on a *l'iau d'vie*.... la qualité du café s'en trouve rhaussée *puisqu'aussi bien* la graine n'est pas bonne et que le filtre en toile, mal lavé, donne à cet excellent breuvage un goût de *randouiné*. Voici quelles sont les mesures de capacité les plus usitées pour l'alcool : le *misérable* (le moins utilisé : il est trop petit) ; la *demoiselle* qui équivaut à cinq centilitres ; *le petit pot* qui vaut deux demoiselles et, par conséquent, un décilitre ; la *chopine* tient un demi-litre, la *quarte* un litre. L'ordinaire du midi, dans le café, est d'une demoiselle *environ*, car on ne mesure pas et je crois qu'on met plutôt plus que moins d'iau d'vie. Au moment des *Ripailles* de la moisson, on prend trois cafés et une demoiselle, à chaque fois ; quelques alcooliques invétérés absorbent une plus grande quantité d'alcool ; mais je veux parler ici de la moyenne des habitants. *Le café à trois couleurs* est le complément obligé de toute noce, de toute grande fête ; le café disparaît sous l'afflux énorme du *Calvados*, du Rhum et du Cognac.

Le département du Calvados tient, je crois, le second rang (après la Seine Inférieure), au point de vue de l'alcoolisme ; le Bocage n'est pas moins favorisé (?) que le reste du Département. C'est malheu-

reux, très malheureux certes, mais, malgré le danger inhérent à tout alcool, le *calvados* me semble moins toxique que tout autre; les substances aromatiques convulsivantes, si employées pour la fabrication des absinthes, amers, etc., n'entrent absolument pas en ligne de compte; je m'empresse aussi de dire, qu'en maints endroits, l'on ne boit que de l'eau de vie vieille de plusieurs années; j'ignore ce qui se passe pour les autres alcools, mais je suis bien sûr que le calvados, s'il gagne à vieillir, a aussi cet avantage de ne pas voir son degré alcoolique augmenter parallèlement avec l'âge... il n'est pas sujet à des falsifications, du moins chez les bouilleurs de cru, qui fabriquent pour leur consommation exclusive. Dans le Bocage, les jeunes enfants ne boivent pas d'alcool comme leurs frères de la Seine Inférieure.

Beaucoup de cultivateurs ont en leur possession un alambic et une *bouillerie* fort bien agencée. Un certain nombre sont cependant obligés de recourir aux bons offices des Bouilleurs de profession. Transporté cahin caha par les mauvais chemins, le matériel est *charrié* par les paysans; à proximité de la mare on procède à l'installation: une *chemise de fer* supporte la chaudière et sert de foyer; un chapiteau et un tuyau aboutissent au serpentin vertical situé dans un grand tonneau mis debout. Le *bouilleux* entretient le feu et verse, *do le pot pisseux*, l'eau sur le dessus du tonneau. La première distillation donne l'eau blanche; la seconde fournit l'eau de vie qui a 24 degrés Cartier (65° Gay-Lussac). Jour et nuit la distillation marche

son train, sous la surveillance des professionnels. L'eau de vie est conservée dans de grandes dames-jeannes en terre; un grand tonneau de *six cents* (pots) n'est quelquefois pas de trop pour renfermer la provision de toute une famille. Le résidu de la chaudière est jeté dans la mare, dans un trou *ad hoc* ou simplement *égaillé* à la *volée* dans le plant; la *bouite* sent horriblement mauvais et empeste tout le voisinage.

Soins corporels

Le paysan du Bocage, comme tous les autres, est mal placé au point de vue de la balnéation totale du corps. Trop ombragées et d'un courant très rapide, nos petites rivières se prêtent mal aux bains froids, le mot *froid* étant dans ce cas trop exact. Quant à la balnéation chaude, elle constituera bien longtemps encore un apanage de luxe qui ne sera donné qu'au riche. « Où voulez-vous que je me baigne, dit le paysan; une baignoire, ça coûte cher; où faire chauffer l'eau; d'ailleurs j'attrapperai une bronchique, l'hiver, par le froid qu'il fait; et puis, ajoute-t-il d'un air malicieux... *j'sommes* pas sales, c'est bon pour les malpropres ces *invintions-là*. » Une cuvette et un pot à eau pour toute la *maisonnée!* c'est peu, direz-vous; allez en bien des endroits de la France Rurale, vous ne trouverez pas autre chose! Le seau de l'écurie et l'abreuvoir constituent d'excellentes cuvettes, l'eau ne manque toujours pas si le confort est absent. Les plus soigneux

se lavent la tête à grande eau, d'autres se contentent d'un coup de peigne et d'un coup de brosse..... quelques-uns se trouvent mieux de rien... puisque... enfin vous me comprenez; ils sont d'ailleurs très rares et se recrutent parmi la pègre, « soleils » brillants de crasse, échappés des villes.

Plus soigneuses, les femmes passent davantage de temps à leur toilette; la figure est bien lavée, les cheveux sont peignés avec soin, c'est vrai, mais pourquoi, mon dieu, pourquoi mettent-elles, les jours de fête ou de marché, tous ces parfums bizarres et désagréables; pourquoi ces pommades qui reluisent sur les cheveux; nous sommes pourtant loin de ces temps reculés où Gaulois et Normands oignaient de beurre leurs chevelures abondantes. Au retour du travail, pourquoi vous contentez-vous de quelques *passes d'eau;* un morceau de savon est-il donc si gênant pour la toilette des mains. Les dents sont encore moins favorisées que le reste: peu de personnes consentent à les laver. Au Bocage, les dents sont presque toujours mauvaises: on a invoqué l'hérédité, l'humidité; je crois qu'il nous faut incriminer également l'acidité du cidre qui désagrège l'émail et l'ivoire. Le *custôt* du bourg ou le *maréchal* arrachent la dent mauvaise; elle n'est pas très gâtée, n'importe; elle fait mal, cela suffit. Quand la dent *branle*, une ficelle remplace le davier: une secousse... la voilà arrachée.

Habillement

La blouse est toujours en honneur; cet excellent vêtement emprisonne une épaisse couche d'air, qui remplit le rôle d'isolant. Vêtement du dimanche ou des jours de fête, la blouse est souvent remplacée, en temps ordinaire, par une veste collante, moins sujette aux déchirures; un gros tricot de laine, placé sur la chemise, protège le dos et la poitrine. Bien peu de paysans portent des chemises de flanelle; leur peau rude s'accomode fort bien du contact direct de la chemise de lin ou de grosse toile; la chemise de flanelle a l'avantage d'absorber la sueur, dont l'évaporation ne se fait que peu à peu; elle présente le grand inconvénient de servir d'habitat à un grand nombre de parasites et de devenir, en peu de temps, un lieu d'infection; la laine ne supporte pas bien l'ébullition de la lessiveuse: on est donc obligé de laver la flanelle à l'eau froide, qui ne détruit pas les germes morbides; je ne saurais donc regretter son absence habituelle dans l'habillement. Maintenue par une ceinture ou par des bretelles dépourvues d'élasticité, la culotte rapiécée protège le membre inférieur. Un vieux chapeau melon, un feutre mou ou une casquette abrite la tête. Avec une paire de bons sabots billots on peut affronter les mauvais chemins; une semelle de paille tressée adoucit au pied nu du paysan, le contact un peu rude du bois. Une paire de *chausses* en laine, tricotée par *la bourgeoise*,

tient le pied au chaud, l'hiver. Les *billots* sont éminemment hygiéniques; bien entretenus de clous, ils défient la neige et l'eau, la boue et le froid; il n'en est de même des galoches que pendant les premiers jours; bien vite un clou de la bride saute et l'eau pénètre. Au point de vue économique, (ce qui n'est pas négligeable) une paire de billots coûte *vingt-quatre sous,* alors que les galoches valent deux francs cinquante. Tout au plus, peut-on reprocher aux billots de se fendre à la sécheresse. Les gros souliers ferrés sont employés au cours des travaux qui nécessitent une grande souplesse et une grande rapidité de mouvements. Des robes larges et courtes, des corsages amples et de gros sabots constituent la majeure partie de l'habillement des femmes; (rien de particulier à dire des autres vêtements); je déplore la présence trop fréquente d'un corset qui comprime la taille et fatigue les reins si souvent pliés. Les enfants de cinq à douze ans portent une blouse courte, serrée à la taille; des billots ou des galoches, des chaussures de cuir ou des souliers à semelle de bois protègent les pieds. Un cachenez de laine, enroulé autour du cou, remplace, pendant l'hiver, les meilleurs foulards. Soyez sûrs qu'on fait souvent la lessive et que la maîtresse de maison s'occuppe avec soin de l'habillement du mari et des enfants.

Le nouveau-né

Dès la naissance du *pétiot*, une voisine obligeante s'occupe de lui donner les soins nécessaires; c'est elle

aussi qui remplace la mère dans les soins du ménage. Au pied du lit, se trouve le *ber* qu'une légère secousse met en mouvement. L'habillement du nouveau-né diffère peu de celui des autres régions; remarquons seulement que les langes sont enroulés séparément autour des membres inférieurs, maintenus très allongés; des épingles doubles remplacent les anciens rubans de tresse, qui maintenaient le linge autour des petits membres: de cette façon, disent les braves paysans, pas moyen que les jambes puissent se *teurter* et devenir *croches!!* Bien rares sont les mères qui ne veillent pas avec soin à la propreté des « tout petits »; une main active a vite fait de tout remettre au net. Peu de bains complets sont administrés à ces enfants, la propreté s'en accommode pourtant bien, mais il fait si froid dans les maisons que les risques de mort en seraient certainement augmentés.

Bien dirigée par un médecin, l'alimentation ne laisse rien à désirer; dans la catégorie des femmes contrôlées avec soin, je rangerai les nourrices des enfants assistés; ajoutons-y les nourrices des enfants riches, mis à la campagne, et les paysannes aisées qui consentent à se laisser guider par l'homme de l'art. A côté de ce tableau réconfortant, à côté de ces enfants bien soignés, nous trouvons des nourrissons, parfois chétifs, maladifs; cherchons bien la cause de toutes ces entérites, de ces diarrhées qui emportent les enfants au berceau: nous pourrons, presque toujours, incriminer l'alimentation défectueuse. Une matrone inexpérimentée, une voisine vient contrecarrer l'influence salutaire

du Médecin; bien vite tout le monde revient aux anciens errements. On n'attend quelquefois pas la fin de la première semaine pour faire ingurgiter de force au nourrisson la bouillie indigeste; la mère continue cependant à l'allaiter; est-il besoin de dire que l'excès de nourriture est plus fréquent que la disette, l'enfant ne s'en porte certainement pas mieux. Je n'étonnerai personne en parlant de l'irrégularité de l'heure des repas; vous n'empêcherez pas une mère inexpérimentée de donner le biberon à son enfant qui crie. Le vieux biberon subsiste toujours, malgré ses inconvénients multiples: un nettoyage trop sommaire facilite la pullulation des germes de l'infection intestinale, le colibacille règne en maître; le lait caille dans les conduits en caoutchouc. Veut-on que l'enfant se tienne tranquille, on lui donne à sucer un chiffon enduit de miel, de confiture ou de tout autre substance, qui répond peu aux besoins du pétiot; celui-ci prend vite l'habitude de sucer tout ce qui tombe à sa portée. A deux ans, parfois bien avant, le *ptit minge*, comme tout le monde:, de la galette grasse, du lard et de la viande; « plus vite il pourra *bère* du cidre, dit-on, *meilleux* ce sera, il ne s'en portera que mieux.... » De constitution robuste, l'enfant résiste souvent et ne porte pas les stigmates rachitiques de son alimentation; trop heureux si l'effet de la mauvaise nourriture ne s'ajoute pas à celui de l'hérédité alcoolique.

La balle d'avoine remplace la paillasse des couchettes; ses propriétés absorbantes la font tout particulièrement rechercher. La taie protectrice, quand elle est

mouillée, sèche *amont* le mur extérieur; quand le soleil est vif la dessication s'opère vite, sinon cette partie de la literie devient un milieu putride qui favorise l'intertrigo: ce n'est pas une mince épaisseur de toile propre qui peut empêcher le contact. Un matelas de plume, remplace rarement la balle d'avoine: celle-ci ne coûte rien au campagnard, qui ne devrait pas regarder à la changer souvent; un bon savonage, à l'eau chaude, de la taie protectrice complètera avec avantage ce renouvèlement; à cette condition seulement la couchette sera hygiénique.

Croyances anti-hygiéniques

Mêlée de superstition, la croyance du Bocain s'adresse de préférence aux êtres les moins qualifiés pour l'exercice de la Médecine. Guérisseurs de toutes sortes, rabouteux, connaissent encore les âges d'or de la crédulité campagnarde. Point de somnambules, de mages extra-lucides (à vous Parisiens) simplement une bonne vieille qualifiée de sorcière, capable de vous *jeter un sort,* en faisant bouillir des horbes; un simple bouillon de plantes sauvages aura raison des ulcères les plus rebelles, des écrouelles et des *poulains;* une analyse sommaire vous fera découvrir la présence d'une bouillie d'oignons, hachés menu, de *porette* enrobée dans la crotte (*respect que je vous dois*) de lapin. Les emplâtres de bouse de vache sont excellents pour les douleurs articulaires, si la sorcière vous les recommande.

Si vous voulez empêcher une plaie de s'envenimer vous n'avez qu'à *gâter de l'eau* dessus, vous dira le paysan; pour le sang qui coule, dit-il encore, je mets des toiles d'araignée (véritablement hémostatiques, mais combien peu stériles). La bile, quand on peut s'en procurer, est aussi employée que l'urine, précédemment citée; son emploi prête peut-être moins le flanc à la critique: tout le monde connaît son rôle comme antiseptique intestinal; normalement aseptique, l'urine devient, au contact de l'air et des poussières, un milieu de culture qui transforme la plaie en un foyer de putréfaction. Durs à la souffrance et peu difficiles pour leurs pansements, nos braves Bocains soignent de façon bizarre les excoriations et les plaies. J'ai vu, il y a un an environ, un ouvrier agricole qui venait de se blesser grièvement à un doigt; un coup de serpe maladroit avait entaillé profondément les chairs du pouce: si j'avais seulement du ligneul (corde poissée) disait cet homme; n'écoutant pas mes conseils, il prit un bout de corde qui traînait depuis bien longtemps dans sa poche; le chanvre arrêta l'hémorragie et servit de pansement. L'esprit du paysan a tôt fait d'exécuter à son idée les modes de pansement les plus divers, chacun les arrange à sa façon, c'est dire s'ils sont nombreux; je n'ai voulu citer que les plus répandus.

Comment se fait-il que le Bocain qui est naturellement madré et point bête se laisse prendre aux boniments hâbleurs et aux passes plus ou moins violentes des Rabouteux! — A Montchamp vivait, il y a quelque

temps déjà, un cultivateur nommé Th..., très brave homme d'ailleurs, qui à l'exercice de sa profession, joignait celui du raboutage; cet homme est mort; son fidèle serviteur a pris la suite, le voilà devenu ossier à son tour — il a la confiance du pays: les gens vont le trouver avant d'aller voir le médecin.

Un *ossier* est mort à Flers, il y a quelques mois; la boutique n'était pas clandestine, bien qu'un Café servit de prétexte. Poursuivi à juste titre par les médecins de l'arrondissement, pour exercice illégal de médecine, cet *honnête* homme a été acquitté maintes fois ou condamné au minimum... N'avons-nous donc plus de juges à... Domfront. La veuve continue à tenir le fonds de commerce; à plusieurs lieues à la ronde s'exerce l'influence de cette *prât...icienne* qui a cassé plus de membres qu'elle n'en a rabouté (j'en ai vu un cas il y a à peine deux mois); les jours de marché elle tient *cabinet* (sic) dans le meilleur hôtel des villes avoisinantes.

Un petit trait, qui m'est très personnel, couronnera cette brève étude; je désire montrer combien la croyance au Rebouteux est ancrée dans l'esprit de certains Bocains, qui ne sont cependant pas des paysans: Il y a trois ans environ, deux de mes amis me consultèrent pour un de leurs ouvriers qui venait d'être blessé; cet individu était atteint d'entorse légère tibio-tarsienne, les malléoles étaient absolument intactes. « Ne serait-ce pas grave, disaient mes amis (ce sont des intellectuels), vraiment pas grave? parce que si l'on jugeait que cela pût mal tourner on pourrait aller cher-

cher *l'ossier,* n'est-ce pas? » — « Merci, dis-je! d'ailleurs c'est inutile »!!!!!

Les temps n'ont pas changé depuis Virgile..... Les uns sèment et travaillent... d'autres moissonnent sous l'égide des tribunaux... Sic vos, non vobis...

UN MODÈLE DE FERME AU BOCAGE

N'est-il pas agréable, après avoir relevé par des critiques l'aménagement et l'entretien des bâtiments ruraux, de trouver enfin des constructions qui répondent en tous points aux desiderata de l'hygiéniste; pour être rares, les batiments de ce genre existent pourtant; j'en ai eu la preuve lorsque j'ai visité la Ferme Modèle de la Bourserie, en Danvou, appartenant à Monsieur Henry Gaillard, conseiller général du Calvados.

Je passe rapidement sur l'aménagement de la Maison de la Ferme; cette construction date de plusieurs siècles; la restauration ne lui a rien fait perdre de son caractère ancien; des pièces spacieuses et claires sont des chambres confortables pour les valets de ferme; les fenêtres de grande dimension prouvent, une fois de plus, combien l'hygiène s'accorde bien avec les constructions anciennes, quand une belle intelligence et un esprit pratique président à toute élaboration nouvelle, à tout aménagement. Pour des raisons diverses, les « gens » ne mangent pas dans l'immense salle commune du rez-de-chaussée, dont le moindre ornement n'est pas la monumentale cheminée ancienne de granit.

Un escalier tournant, en pierre de taille, nous mène jusqu'aux combles... arrêtons-nous au grenier à grain. Conçu d'une façon très hygiénique, le local réservé à cet usage est divisé en un certain nombre de compartiments isolés complètement par des séparations de bois; chaque espèce de grain a sa place bien déterminée: blé, orge, seigle, avoine d'hiver, avoine de printemps, sarrazin. Un pont suspendu, appuyé sur les cases, permet aux ouvriers de jeter le grain par-dessus bord sans laisser les traces humides et boueuses de leur passage (fait normal, dans les autres greniers à grain du Bocage).

Un batiment spécial est réservé à la grange, à l'étable et à la grande remise, laquelle peut abriter une charrette pleine de gerbes. Les murs ont un mètre d'épaisseur (l'épaisseur moyenne des murs du pays étant de 0 m. 60); le schiste compact, la chaux et le sable mis sans ménagement assurent à toute la muraille l'imperméabilité la plus grande, cependant qu'ils sont la plus sûre garantie de solidité et de salubrité. Notons en passant, ce fait, rare au Bocage: les pierres de l'intérieur et celles de l'extérieur sont véritablement imbriquées, se couvrant les unes les autres, suivant le sage conseil du propriétaire. Des greniers à fourrages occupent les parties hautes de la construction. L'étable ne communique avec la grange que par la porte située à l'extrémité du batiment (côté remise). Les vaches sont placées suivant deux rangées opposées, séparées par l'allée du milieu. Une triple pente, habilement ménagée, débarrasse rapidement l'étable des

excreta liquides. Des joints imperméables, de ciment, unissent entre eux les pavés de granit, qui constituent le sol près du ratelier, sous les vaches; le ciment seul est réservé à l'allée centrale et au seuil des portes. Point de rateliers; des mangeoires basses en ciment les remplacent sans inconvénient. Des ouvertures spacieuses laissent entrer à profusion l'air et la lumière dans ce local, déjà sain par sa construction.

L'écurie, l'étable aux bœufs, aux veaux et quelques autres pièces réservées aux poulinières, à la pompe intérieure, à l'escalier du grenier et à la resserre des outils occuppent un autre batiment. Murs de un mètre d'épaisseur, greniers immenses, avec planchers de bois. L'aire de l'écurie est absolument imperméable; pas de ciment qui ferait glisser les chevaux, mais de superbes pavés de granit, unis par des joints de ciment. Une rigole *court* tout le long des six stalles et du box, emmenant au loin les liquides d'excrétion, venus jusqu'à elle, grâce à la pente des stalles. Les auges sont en pierre lisse, très dure; les rateliers de fer reçoivent les fourrages. Les bâtis sont en chêne, les bat-flancs en peuplier, bois très mou qui ne fait pas d'éclats sous les ruades des chevaux, à l'inverse du sapin; ce dernier, sous les chocs, se fend en formant des échardes très dangereuses. Haute de plafond, largement aérée et éclairée, cette écurie ne laisse rien à désirer. L'étable aux veaux est très bien comprise: le seuil est en briques; l'aire et les murs latéraux sont revêtus de ciment jusqu'à la hauteur d'un mètre.

Toutes ces constructions sont situées sur un plateau

très sec ; les fondations s'appuient sur le roc ; les toitures sont couvertes en ardoises à crochet : c'est le mode le plus perfectionné. Les bâtiments sont orientés de façon à avoir le soleil bienfaisant sur la façade principale, pendant la majeure partie de la journée. Ecartées les unes des autres, ces constructions s'ouvrent sur une vaste cour commune, bien sèche et sans fumiers, et sur le plant. La pompe de la cour est surélevée par un large bâti de pierre.

La porcherie, isolée et de grande dimension, mérite une mention tout spéciale à cause de son sol de brique vermissée, cannelée. Les auges de métal dépassent le mur qui sépare la loge des porcs de l'allée de service. Le couvercle peut s'ouvrir de l'extérieur, ce qui permet de verser la nourriture sans entrer dans la souë.

Le sol de la laiterie est imperméable, la pente bien combinée pour l'évacuation des résidus. De grands brocs de cuivre, bien nettoyés, servent pour le transport du lait.

Il me faut être bref, à mon grand regret, d'ailleurs : cette belle Ferme mérite mieux que cette succincte description ; trop heureux je suis, cependant, d'avoir cité ces admirables constructions que je voudrais voir reproduites partout à des milliers d'exemplaires, pour le plus grand bien de l'Hygiène.....

.....

Avant de terminer, je ne puis m'empêcher de dire quelques mots de deux questions qui touchent de très près à la vitalité même du Bocage ; je veux parler de

la question de la main-d'œuvre et de celle de la Natalité.

S'il est, à l'heure actuelle, un problème angoissant entre tous, c'est bien le problème de la main-d'œuvre.

Moins embarrassante pour les petites, tout petites terres où le fermier, sa femme et ses enfants se suffisent à eux-mêmes, la question l'est bien davantage pour les grandes fermes. Malgré tout son courage, tout son travail, le fermier se voit obligé de s'adjoindre un homme de journée, un domestique, une servante qui l'aideront dans ses nombreux travaux; *s'il tombe bien,* sur un homme du pays honnête et laborieux, tant mieux; mais, trop souvent, il devient la proie d'un de ces trop nombreux disciples du *trimard*, presque toujours paresseux, malhonnête, parfois repris de justice; pour une exception, combien de tristes réalités. Quelle en est la cause? le dépeuplement des campagnes, il ne faut pas chercher autre chose. Le temps n'est plus où la terre honorée, respectée presque, retenait ses enfants; la Ville, la grande ville appelle les travailleurs séduits; l'ouvrier jette la blouse, quitte les manches de la charrue et court à la ville... la Ville, mot magique, mirage trompeur où semble passer, en un frisson, le bruit de l'or sonnant sur les tables et le froissement des billets bleus. Et pourtant, pauvre paysan qui abandonnes la terre, te doutes-tu de ce que la ville te réserve; emporté comme un fétu de paille dans le tourbillon des affaires, noyé au milieu de la tourbe hurlante et grouillante des affamés, tu cherches une place, la place, la bonne place où tu pourras

gagner de l'or... Adieu la tranquillité de la campagne, le bocage rempli d'oiseaux; adieu le sommeil paisible des nuits normandes. Isolé dans ton galetas, fiévreux encore du travail de la journée, tu cherches en vain le repos bien gagné.

De l'argent, tu en as, certes! mais entraîné par l'exemple des mauvais camarades, piliers de grève, tu méprises le brouet d'antan: du lard, fi, c'est gras, ça pèse, c'est bon pour les *pets de zouille;* moi, je mange comme les gens de la ville: Ragouts de mouton, aux sauces compliquées à dessein, pour masquer la décomposition, poisson avancé, débris de toutes sortes, baptisés de noms compliqués. *Mais dame*, on écrit en grosses lettres: *nourriture premier choix, viande première qualité*, le tout arrosé de vin de Bercy... naturel...Oh! combien...Ah! tu peux bien dire adieu à la saine boisson normande, à ce bon cidre rafraîchissant dont tu avalais de nombreuses lampées... autrefois. L'argent, où est-il?— eh! parbleu, tu l'as dépensé... Le dimanche, toujours pour faire comme tout le monde, tu vas à la campagne.... la campagne de Saint-Denis... la campagne de Robinson avec ses bidets étiques, ses bals grotesques et sa verdure qui ne pousse qu'à regret. Es-tu heureux? je réponds pour toi: non.

Parfois, désireux de revoir le pays, tu t'échappes et tu reviens; te voilà, l'air crâne, essayant d'épater la galerie; la cigarette à la bouche, l'air insolent, tu parles de la Ville: « Oui, hier encore, je causais avec l'architecte »; pauvre fat, tu oublies donc la verte semonce du piqueur devant lequel tu gâchais du mor-

tier. Tu ne nous *épates* pas avec tes habits de citadin, tes cheveux à la raie impeccable et la tenue pleine de morgue; les paysans, de leur côté, t'ont bien vite jugé à ta mine hâve, tes yeux cernés, à ton air fatigué, quand tu ne te crois pas observé. Tes parents... tes vieux, te regardent en silence... une larme perle aux yeux de ta mère, cependant que ton père hoche la tête d'un air attristé; le voilà leur fils... leur Grand, celui qui est parti pour la ville... bien portant jusqu'au jour où la tuberculose ou quelqu'autre maladie l'ait couché sur un lit d'hôpital.

Parfois les parents eux-mêmes redoutent pour leurs enfants les fatigues de la terre. A dix ans le *petit* est mis au collège, trop heureux s'il ne *mange* pas *pour rien* les deniers paternels. Quelquefois, l'ambition est moins grande: l'enfant est mis en apprentissage chez un menuisier des environs qui, peu à peu, l'initie à son nouveau métier. Dans les pays d'usines, jeunes gens et jeunes filles vont chercher dans les filatures et les tissages un travail moins pénible et plus lucratif.

Le problème de la Natalité est là aussi en jeu. A la campagne, comme à la ville, la mortalité est considérable, trop heureux si l'on a encore de l'excédent des naissances sur les décès; le paysan ne veut plus d'enfants qui augmentent ses charges; il sait bien que les petits s'envoleront du nid bien avant que les ailes ne soient assez fortes pour les porter: faut-il donc toujours travailler pour rien. Jeune, l'homme de

la campagne travaille pour ses enfants; vieux et infirme il a droit à leur aide et compte sur elle; l'exemple trop fréquent de parents infirmes, abandonnés par leurs enfants, est là pour donner un cruel démenti au paysan désireux de garder ses illusions.

J'ai cependant pu constater que les choses ne se passaient pas toujours de la sorte. C'est, pour moi, un plaisir bien réconfortant de voir un brave cultivateur, qui, entouré de ses enfants, s'occupe de mettre en valeur une bonne terre à laquelle tous s'intéressent. La mère prépare la nourriture, fait le ménage, recoud les vêtements pendant que la fille, qui l'aide à ses moments perdus, soigne les vaches, les veaux et s'occupe de la basse-cour. Les hommes préparent la terre à recevoir le grain, font la moisson, transportent les récoltes et exécutent tous les travaux pénibles de la ferme. Mais aussi quel plaisir pour eux de se réunir en famille, à la tombée de la nuit. Le dimanche, après les offices, tout le monde se réunit et l'on s'en va gaiement voir la terre, nue et désolée l'hiver, gaie et reposante quand les récoltes sont mûres; les femmes s'extasient: le beau sainfoin, *il va en jeter* des *binots;* demain, l'aîné coupera les premiers *andains;* chacun regarde et admire; quelques-uns entrent les bras dans la récolte, comme pour se pénétrer de cette vie qu'ils ont créée; les yeux se posent un instant sur les vagues mouvantes des blés d'or qui ondulent sous le vent. Tout le monde donne un avis sincère, personne ne se fâche: « L'an passé, dit la fermière, le blé était meil-

leur; on a voulu économiser le fumier pour le mettre dans les herbages.....

.....

Ne riez pas de ce tableau champêtre; vue, sans ce jour, la question vous paraît dépourvue d'intérêt... elle ne l'est qu'en apparence. Vivant sur la terre, l'homme de la campagne a des goûts simples... son ambition ne va pas loin: elle ne dépasse pas l'achat du lopin de terre qu'il désire pour lui et pour ses enfants. Le bien de famille sera agrandi et les liens se resserreront chaque jour davantage entre le père, la mère et les enfants, à vivre ensemble sur une terre fécondée des mêmes sueurs.

Il m'est impossible de traiter ce sujet d'actualité sans dire quelques mots d'un ouvrage que j'ai eu le plaisir d'avoir entre les mains. De cet opuscule, rempli de recettes utiles à l'usage des campagnards (bien des citadins en feraient bien leur profit), se dégage je ne sais quoi de doux et de charmeur qui pénètre jusqu'au cœur. A notre époque tourmentée, au milieu du fatras énorme de traités sans valeur aucune, les bons livres sont rares. Petit, de par son format, l'ouvrage de Mme *Borel de la Prévostière* est grand par les belles idées qu'il exprime. *La Femme à la Ferme et aux Champs* (1) comble une lacune, depuis longtemps existante. Ce rôle ne pouvait être mieux donné qu'à la haute compétence, à la délicatesse d'une noble intelligence et d'un grand cœur.

(1) Laveur, éditeur, R. des Saints-Pères.

Puisse ce petit livre faire comprendre enfin à l'habitant des campagnes que le bonheur, pour lui, ne consiste pas à quitter le pays qui l'a vu naître. La propreté, l'ordre et l'économie retiendront les hommes à la chaumière, devenue pour eux un lieu d'agrément et de confort. A l'*Hygiène* d'abord, à la *Femme* ensuite de réaliser cet état de choses. C'est là mon plus cher désir.

Vassy (Calvados). — Paris, 1909-1910.